

Abattage à la ferme

Pistes pour une concrétisation en Wallonie

Août 2018

Nature & Progrès Belgique

Groupe multi-acteurs pour l'abattage à la ferme



Rédaction : Sylvie La Spina (Nature & Progrès Belgique) et Dounia Tadli (Groupe multi-acteurs pour l'abattage à la ferme).

Avec la précieuse collaboration de : Cyrille Delvaux, Gisèle Depas et Marc-André Henin (Groupe multi-acteurs pour l'abattage à la ferme).

Editeur responsable : Jean-Pierre Gabriel, Nature & Progrès Belgique. Rue de Dave 520, 5100 Jambes.

Le projet « Echangeons sur notre agriculture » bénéficie du soutien financier de la Région Wallonne. Le contenu de cette publication engage la seule responsabilité de l'auteur et ne peut aucunement être considérée comme reflétant le point de vue de la Région Wallonne.

Reproduction : Le contenu de cet ouvrage peut être cité ou reproduit à la condition que la source d'information soit explicitement mentionnée.

Nature & Progrès Belgique. 2018. Abattage à la ferme – Pistes pour une concrétisation en Wallonie. 61 pp + annexes.

Résumé

Nature & Progrès travaille depuis 2015 sur la question de l'abattage de proximité, pour donner suite à l'interpellation d'éleveurs issus de différents secteurs de production animale. Après deux enquêtes, chacune suivie d'un rapport détaillé, un **groupe multi-acteurs** pour l'abattage à la ferme s'est formé début 2018 en vue de concrétiser le projet. À la suite de plusieurs **réunions** du groupe, à des **entretiens** avec différents experts et à un **sondage** réunissant les avis de 105 éleveurs wallons, le groupe a pris l'initiative de rédiger le présent dossier pour le soumettre aux autorités politiques et institutionnelles.

Dans un premier temps, le dossier présente l'intérêt de l'abattage à la ferme qui constitue une **solution innovante** pour répondre aux évolutions actuelles des différentes filières de l'élevage : le développement de l'élevage de races alternatives de formats hors-normes ou de caractère moins docile, la réappropriation de la part des producteurs de la valorisation de leurs produits et le développement du circuit court. L'abattage à la ferme permettrait aussi de compenser la raréfaction des lieux d'abattage et d'apporter des solutions aux pratiques illégales d'abattage pour les caprins ou pour les bovins à longues cornes abattus sur les parkings des abattoirs. L'abattage à la ferme représente une solution pour **optimiser le bien-être animal** lors du moment délicat qu'est la mise à mort, répondant ainsi aux **attentes** grandissantes des éleveurs et des consommateurs.

Une seconde partie reprend les différentes étapes du processus de transformation, de l'animal jusqu'à la viande commercialisée. En mettant en évidence les étapes délicates au niveau du bien-être animal et sanitaire, cette description démontre **la pertinence de réaliser la mise à mort sur le lieu de l'élevage** tout en assurant la qualité sanitaire de la viande grâce au traitement de la dépouille dans un abattoir agréé.

Le dossier présente ensuite les méthodes d'abattage envisageables. D'une part, **le camion d'abattage** permet de déplacer les infrastructures nécessaires à la mise à mort de fermes en fermes. S'il représente un investissement important, il est apprécié des éleveurs par sa "facilité". D'autre part, **l'abattage à la ferme** nécessite la mise en place d'infrastructures sur place et se décline en trois pratiques : **l'abattage au pré, l'abattage en enclos extérieur et l'abattage dans un bâtiment de ferme.**

Quel abattage pour quel élevage ?

Le camion mobile d'abattage est une solution qui semble mieux adaptée aux porcs et aux ovins en raison de l'abattage par lots de ces animaux. Il constitue aussi une solution intéressante en tandem avec l'abattage à la ferme, notamment pour les bovins. Le camion est alors placé sur une aire d'accueil équipée en vue d'assurer les besoins du camion et éventuellement la poursuite du traitement des carcasses.

Le tir au pré se justifie pour les bovins vivant toute l'année à l'extérieur, en raison du défaut de maniabilité (peu de contact avec l'Homme), induisant un stress important lors du transport et impactant la qualité de la viande. Les bovins sont alors considérés comme du gibier d'élevage au même titre que des cervidés, par exemple.

L'abattage en enclos devrait être utilisé en préférence par rapport au tir au pré, si les animaux peuvent être habitués à rester dans un enclos dans un état de quiétude (affouragement, etc.). Ce mode d'abattage présente en effet des avancées par rapport au tir au pré : limitation des risques d'échec du tir (possibilité de rattrapage) et meilleure maîtrise de la propreté du lieu d'abattage (surface enherbée ou dalle de béton nettoyable). Les dimensions de l'enclos doivent être définies

en vue de réduire les déplacements possibles des animaux sans provoquer de stress. Ce mode d'abattage pourrait éventuellement être appliqué aux porcins et aux ovins en plus des bovidés.

L'abattage dans un bâtiment de ferme va encore plus loin dans la maîtrise de la sécurité de l'animal et de l'abatteur, de la qualité de l'abattage (à bout portant sur une bête immobilisée et avec possibilité de rattrapage direct) et dans la propreté du lieu d'abattage (local en dur nettoyable). Les pratiques peuvent être fort similaires à ce qui est pratiqué en abattoir. Ce mode d'abattage optimise le bien-être animal pour les animaux dociles mais ne représente pas un gain conséquent, par rapport à l'abattage classique, pour les animaux difficilement manipulables.

L'abattage à la ferme couplé à la **prise en charge de la dépouille par un abattoir** fixe ou mobile permet de profiter de l'infrastructure et des équipements optimisés en vue d'assurer l'hygiène lors des étapes délicates de l'abattage : l'éviscération et le dépeçage. Il nécessite néanmoins un transport de la dépouille qui doit être optimisé en vue d'éviter toute contamination de la viande. Le mode de transport et la durée de ce transport doivent dès lors être définis. Les possibilités de pratiquer l'habillage des dépouilles à la ferme ont également été étudiées.

La quatrième partie présente les attentes des éleveurs en se basant sur les résultats du sondage. La méthode qui remporte le plus d'adhésion est l'abattage en enclos (66 %), suivi de l'abattage dans un bâtiment de ferme (55 %), puis dans un camion d'abattage (42 %) et enfin l'abattage en prairie (24 %). Le sondage révèle également une prépondérance d'éleveurs souhaitant abattre **un faible nombre d'animaux**, à une fréquence très peu élevée. Ils sont d'ailleurs majoritairement pour une limitation du nombre d'animaux abattus à la ferme par séance, pour éviter les dérives. 88 % des répondants sont dans une démarche de **vente de viande en circuit court** (directement vers le consommateur).

Le dossier aborde ensuite la faisabilité du projet, à la fois au niveau législatif, technique et économique. La législation européenne relative à l'hygiène des denrées alimentaires nécessite des adaptations en vue de permettre la séparation dans le temps et dans l'espace de l'abattage et du traitement de la dépouille. Elle peut être motivée par l'évolution des attentes des consommateurs demandant une innovation dans les techniques d'abattage. L'Allemagne obtenu la possibilité d'abattre à la ferme les **bovins vivant toute l'année à l'extérieur**, ce qui constitue un précédent inspirant. Enfin, l'abattage n'ayant jamais été une activité rentable, **un soutien financier** à l'abattage à la ferme semble tout indiqué. Le camion d'abattage permettrait par ailleurs de se passer totalement de transports (animal, dépouille, carcasse ou viande découpée) qui représentent en moyenne l'équivalent de la moitié du coût de l'abattage mais aussi un investissement important en temps et en énergie pour les éleveurs.

La sixième partie du présent document présente une **proposition de protocole** d'abattage à la ferme, dans ses trois possibilités (en bâtiment, en enclos ou en prairie) et jusqu'au traitement de la carcasse (abattoir fixe, camion d'abattage mobile, ou local aménagé de la ferme). La diversité des combinaisons entre ces solutions permet d'offrir des conditions d'abattage adaptées aux différents éleveurs et animaux selon les contraintes et souhaits de chaque élevage.

Enfin, le dossier se clôture par une série de recommandations pour la concrétisation de l'abattage à la ferme, invitant notamment **aux démarches législatives** en vue de légaliser la pratique, **à l'aide publique** pour la mise en œuvre d'un camion d'abattage mobile et pour la réalisation de projets pilotes affinant les possibilités d'abattage à la ferme. Une **étude socio-anthropologique** de l'acceptabilité de l'abattage à la ferme serait également pertinente en vue de mieux cerner les attentes sociales et les possibilités de communiquer sur les techniques afin de faciliter leur bonne compréhension par les citoyens.

Table des matières

Auteurs et précédents travaux.....	8
Les auteurs	8
Les précédents dossiers sur l'abattage	8
Méthodologie	10
Entretiens individuels.....	10
Sondage	11
PARTIE 1 : Motivations pour l'abattage à la ferme en Wallonie.....	12
Une solution répondant à l'évolution des filières d'élevage wallonnes	12
L'abattage, maillon limitant de la filière viande.....	14
Un besoin transversal aux différentes filières.....	16
Des éleveurs souhaitant optimiser le bien-être animal et la qualité de la viande.....	17
Répondre aux attentes des consommateurs	17
Rapprocher les lieux d'élevage et d'abattage... et pourquoi pas à la ferme ?.....	18
PARTIE 2 : Place de l'abattage à la ferme dans la filière viande	20
Les étapes : de l'animal à la viande	20
Les périodes critiques.....	22
L'abattage à la ferme pour optimiser le bien-être animal tout en assurant la sécurité alimentaire	22
Une opportunité pour diversifier la filière viande !	23
PARTIE 3 : Quelles méthodes d'abattage à la ferme.....	24
Le camion d'abattage	24
L'abattage à la ferme.....	26
L'abattage en pleine prairie.....	26
L'abattage en enclos.....	28
L'abattage dans un bâtiment de la ferme	30
PARTIE 4 : Les besoins des éleveurs – résultats de l'enquête	32
Profil des répondants	32
Espèces élevées et répartition géographique	32
Filières et débouchés.....	32
Motivations pour l'abattage à la ferme.....	33
Préférence pour les modes d'abattage	34
Selon le type d'ongulés élevés	34
Selon les races bovines élevées.....	34
Flux d'abattage souhaités.....	35

Faut-il limiter le nombre de bêtes abattues à la ferme ?.....	39
Conclusions : quel mode d'abattage pour quel élevage ?	40
PARTIE 5 : Faisabilité législative, technique et économique	42
Faisabilité législative.....	42
Faisabilité technique	45
Faisabilité économique	46
PARTIE 6 : Proposition de protocole pour l'abattage à la ferme.....	50
Avant l'abattage	50
Planification de l'abattage.....	50
Déclaration d'abattage.....	50
L'abattage.....	51
Propreté de l'animal et du lieu d'abattage	51
Examen ante-mortem	51
Personne réalisant l'abattage.....	52
Lieu d'abattage	53
Pratique de l'étourdissement.....	54
Saignée stérile	54
Eviscération et habillage, analyse post-mortem	55
Conclusions.....	60
Recommandations pour une concrétisation de l'abattage à la ferme en Wallonie	61
Position générale.....	61
Démarches législatives	61
Soutien financier	62
Annexes	63
Annexe 1 : Sondage sur l'abattage à la ferme destiné aux éleveurs.....	63
Annexe 2 : Bases réglementaires utiles.....	65
Annexe 3 : Camion d'abattage de la firme Kometos.....	68

Auteurs et précédents travaux

Les auteurs

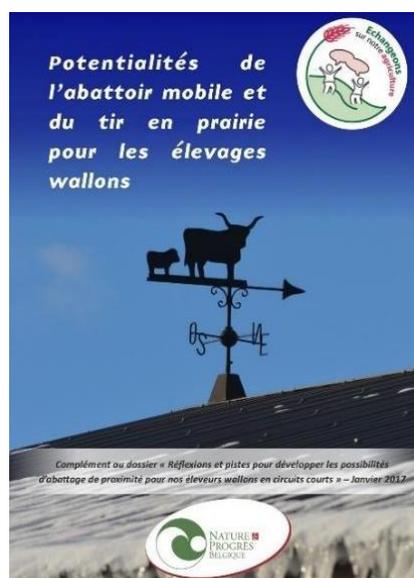
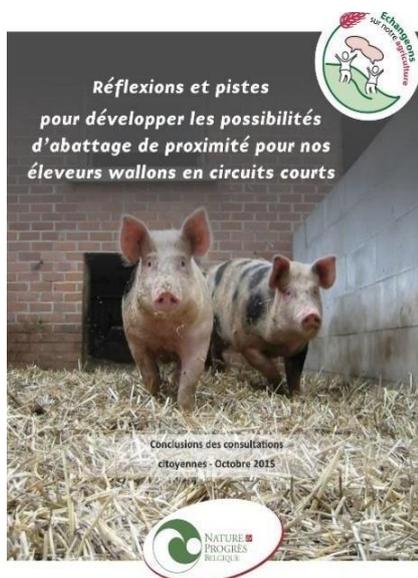
Nature & Progrès Belgique est une association reconnue en éducation permanente dans les domaines de l'alimentation biologique, du jardinage biologique, de l'écobioconstruction et de la décroissance. L'association compte six milles adhérents en Wallonie et à Bruxelles. Dans le domaine agricole, *Nature & Progrès* met une attention particulière à rapprocher producteurs et consommateurs grâce au projet « Echangeons sur notre agriculture » et grâce à la démarche d'une soixantaine de producteurs bio impliqués dans un système participatif de garantie.

Le projet « Echangeons sur notre agriculture » porté par *Nature & Progrès* a pour objectif principal d'impliquer les citoyens consommateurs dans l'évolution de l'agriculture wallonne. Des débats sur différentes problématiques agricoles sont organisés en fonction des desideratas des consommateurs et des difficultés rencontrées par les producteurs. Ces débats sont précédés d'une phase d'information et assortis de visites et de rencontres avec le milieu agricole. Le projet, né en 2014, fait l'objet d'un subside accordé par le Ministère wallon de l'agriculture.

Le **Groupe multi-acteurs pour l'abattage à la ferme** est né début 2018 dans la foulée de la publication des travaux de *Nature & Progrès* sur l'abattage à la ferme. Composé d'une cinquantaine d'éleveurs, de consommateurs, de vétérinaires et de chercheurs, ce groupe se concentre sur les possibilités de concrétisation de l'abattage à la ferme en Wallonie.

Les précédents dossiers sur l'abattage

Le renforcement des lieux d'abattage de proximité a été étudié par *Nature & Progrès*, dans le cadre du projet « Echangeons sur notre agriculture », dès 2015. Des visites d'abattoirs ont été organisées, et différentes possibilités de renforcer les lieux d'abattage de proximité ont été étudiées. Par celles-ci, l'abattage à la ferme recevait l'engouement des éleveurs et des consommateurs. En 2016-2017, une étude approfondie des méthodes d'abattage à la ferme utilisées dans d'autres pays européens a été menée dans le cadre du même projet, aboutissant à un second dossier technique.



Méthodologie

Entretiens individuels

Des entretiens individuels ont été menés avec différentes personnes ressources en vue de récolter leur avis et de bénéficier de leur expérience professionnelle sur les questions techniques posées par l'abattage à la ferme. L'objectif était également d'identifier les points sensibles, risquant de bloquer le projet, pour lesquels des solutions devaient être trouvées.

Voici un récapitulatif des personnes rencontrées ainsi que l'objet de discussion principal.

Date	Personne interviewée	Structure et profession	Objet de l'entretien
26/4/2018	Serge Tixhon	Vétérinaire indépendant, chargé de mission pour l'AFSCA	Expérience concrète des abattages privés et des abattages d'urgence
3/5/2018	Mario Ninanne Michel Moreels	Officier de police. SPW, Directeur de la Direction des Licences d'armes	Législation des armes, intérêts et inconvénients des différents types d'outil pour la mise à mort des bovins
4/5/2018	Bruno Cardinal Aurélie Christiaens	SPW, Direction de la Qualité, Cellule du bien-être animal	Législation encadrant le bien-être animal et cadrage des techniques permettant d'optimiser le bien-être animal.
25/5/2018	Laetitia Van Roos	Collège des producteurs, chargée de mission « bovins viande », auparavant employée à la Febev	Acceptabilité de l'abattage à la ferme et coordination possible des différents acteurs de la filière impliqués dans le projet
28/5/2018	Karolien Vanderschot Kathy Brison	AFSCA	Législation encadrant l'hygiène des denrées alimentaires et cadrage des techniques permettant d'optimiser la qualité sanitaire de la viande.
12/7/2018	Christine Anceau	SPW, Direction de la qualité Etude des possibilités de mise en œuvre de l'abattage à la ferme à la demande du Ministre R. Collin.	Possibilités de concrétisation de l'abattage à la ferme, y compris le camion mobile d'abattage, en Wallonie.

Sondage

Un sondage a été mis en ligne du 4 juillet au 2 août 2018 en vue de récolter les avis des éleveurs sur différentes questions concernant l'abattage à la ferme. Une version allemande a également été diffusée auprès des éleveurs germanophones grâce au soutien de Jose Wahlen, éleveur et chargé de mission chez Agra-Ost. Les résultats du sondage sont présentés dans les Parties 3, 4 et 6. Le questionnaire est repris en Annexe 1.



PARTIE 1 : Motivations pour l'abattage à la ferme en Wallonie

Cette première partie reprend les éléments motivant la recherche de solutions permettant l'abattage à la ferme. L'évolution des élevages (races, bio, transformation, circuit court) et des desiderata des consommateurs (bien-être animal, qualité de la viande) nécessitent de nouvelles solutions d'abattage de proximité, l'idéal défendu dans ce dossier étant l'abattage à la ferme

Une solution répondant à l'évolution des filières d'élevage wallonnes

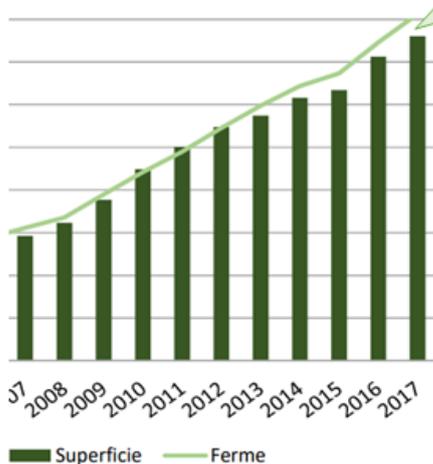
Ces dernières années, l'élevage wallon connaît de **nouvelles évolutions** (encart 1), encouragées par les consommateurs et bénéficiant également du soutien des politiques (encart 2) : développement de l'agriculture biologique, réappropriation par les éleveurs de la transformation du lait et de la viande, progression du circuit court, valorisation de milieux naturels sensibles par l'écopâturage, etc. Si le nombre de producteurs impliqués dans ce modèle agricole augmente sensiblement, si les lieux de transformation individuels ou partagés (hall-relais ou ateliers à la ferme) et coopératives se multiplient, les lieux d'abattage n'ont pas encore suivi le mouvement : le nombre d'abattoirs diminue sensiblement depuis plusieurs décennies.

Encart 1 : Chiffres sur la progression du bio, la progression du circuit court, la multiplication des lieux de transformation individuels et collectifs

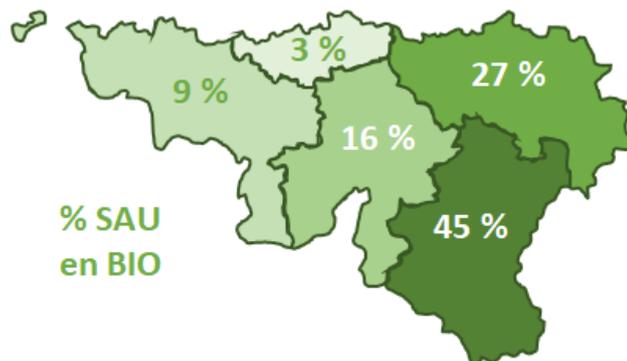
EVOLUTION DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

L'agriculture biologique connaît une évolution particulièrement importante. En une dizaine d'années, le nombre de producteurs biologiques a presque triplé. On comptait, au 1^{er} janvier 2018, 1.625 fermes bio (13 % des fermes wallonnes) sur plus de 76.000 hectares. Les provinces comptant le plus d'agriculteurs biologiques sont celles de Luxembourg et de Liège, notamment en raison de la prédominance de l'élevage bovin dans ces régions.

PROGRESSION DU BIO

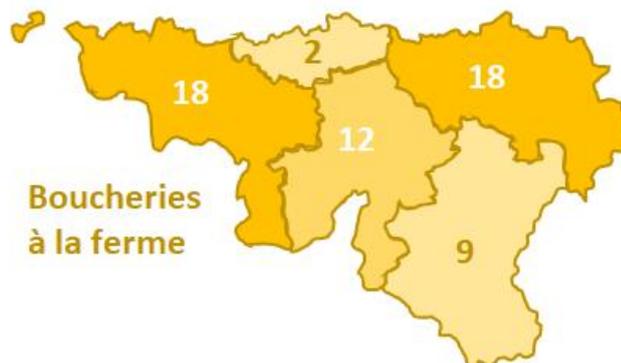


1.625 fermes (13 % W)
76.000 ha (10 % SAU W)



Source : Biowallonie

PROGRESSION DU CIRCUIT COURT



Boucheries
à la ferme

**Colis de viande :
nombre inconnu !**

288 GAC's

57 « Ruches »

Sources : AFSCA, RCR, Ruche qui dit oui

La Wallonie compte 59 boucheries à la ferme (source : statistiques sur les producteurs fermiers publiés par l'AFSCA le 1/7/2018) ainsi que de nombreux éleveurs proposant des colis de viande. Par ailleurs, pour la transformation collective, 27 projets ont été retenus dans le cadre des appels à projets « hall-relais agricole » en 2011 et 2016. 5 halls relais agricoles sont déclarés fonctionnels au 19 avril 2018. On compte 288 groupements d'achats communs ainsi que 57 « ruche qui dit oui » en Région wallonne en 2018.

Encart 2 : Mesures politiques destinées à encourager l'agriculture biologique, la transformation et la commercialisation des produits agricoles en circuit court (liste non-exhaustive) :

MESURES REGIONALES

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

- [Aides pour l'agriculture biologique](#) (Mesure 11 du Pwdr)
- [Plan stratégique pour l'agriculture biologique](#)

TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION

- [Hall relais agricoles](#) (8 millions d'€ en 2016, 15 millions d'€ prévus en 2018-2024, subventionnement à hauteur de 60 % pour les demandeurs privés (jusqu'à 90 % si bonus), et 80 % pour les demandeurs publics (jusqu'à 90 % pour demande supra-communale).
- [Aide pour la transformation et la commercialisation des produits agricoles](#) (Mesure 4.2 du Pwdr)
- [Aide à la constitution de coopératives de commercialisation et de transformation](#) (2.000 euros/coopérateur)
- [Diversiferm](#) (organisme d'encadrement à la diversification)

MESURES PROVINCIALES

Province de Liège : encadrement biologique, Agricharme, Conserverie solidaire et Miellerie mobile

Province de Luxembourg : filières en Devenir, TerroirLux, Miellerie ambulante

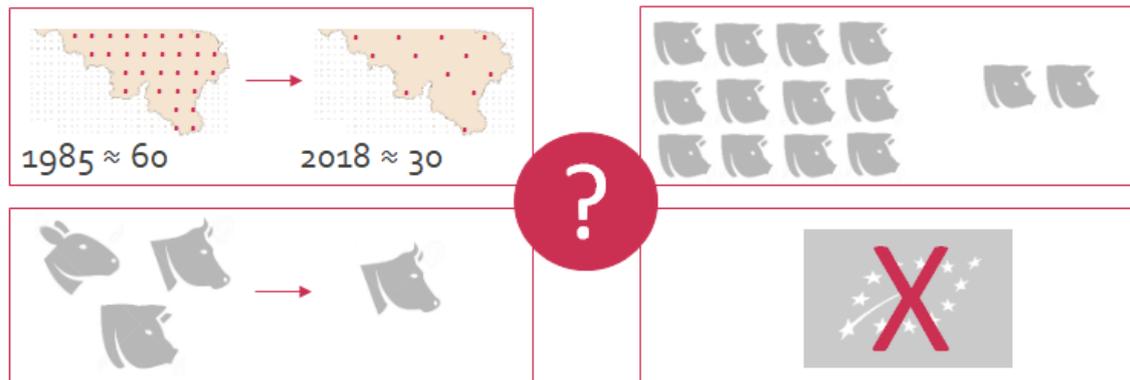
Province de Namur : conseil aux producteurs

Province de Hainaut : accompagnement, promotion, Hainaut terre de goûts

Province du Brabant Wallon : encadrement, Produits locaux du Brabant Wallon

L'abattage, maillon limitant de la filière viande

En une trentaine d'années, la Wallonie a perdu la moitié de ses abattoirs. Par ailleurs, certains lieux d'abattage se sont spécialisés au niveau des espèces animales prises en charge, travaillent uniquement avec des lots importants d'animaux, ou abattent uniquement pour les membres de leur coopérative. De ce fait, **les éleveurs en circuit court**, souhaitant faire abattre quelques animaux pour alimenter leur boucherie à la ferme ou fournir des colis de viande, **se retrouvent en difficulté**. Certains abattoirs ne sont pas certifiés bio, ce qui limite la valorisation de la viande qui perd le label bio (encart 3).



Encart 3 : Etat des lieux des abattoirs pour ongulés en Wallonie



En vert, les abattoirs ouverts aux petits éleveurs et certifiés bio (à gauche : bovins, au centre : porcs, à droite : ovins). En orange, les abattoirs ouverts aux petits éleveurs et non-certifiés bio. En rouge, les abattoirs privés ou réservés aux grands lots d'animaux. Cartographe interactive accessible sur www.agriculture-natpro.be/category/abattage

Non seulement les lieux d'abattage s'éloignent de la ferme, entraînant des **coûts et des temps de transport accrus** (encarts 4 e 5), mais l'éleveur est aussi restreint dans ses choix. S'il dispose d'une série d'options dans les différentes étapes de la gestion de son élevage (races, fourrages, valorisation, etc.), sa marge de manœuvre concernant la mise à mort, moment particulièrement important et délicat, est de plus en plus limitée. Ainsi, tandis que s'accroît le pouvoir des structures d'abattage, l'éleveur perd son **autonomie de décision**.

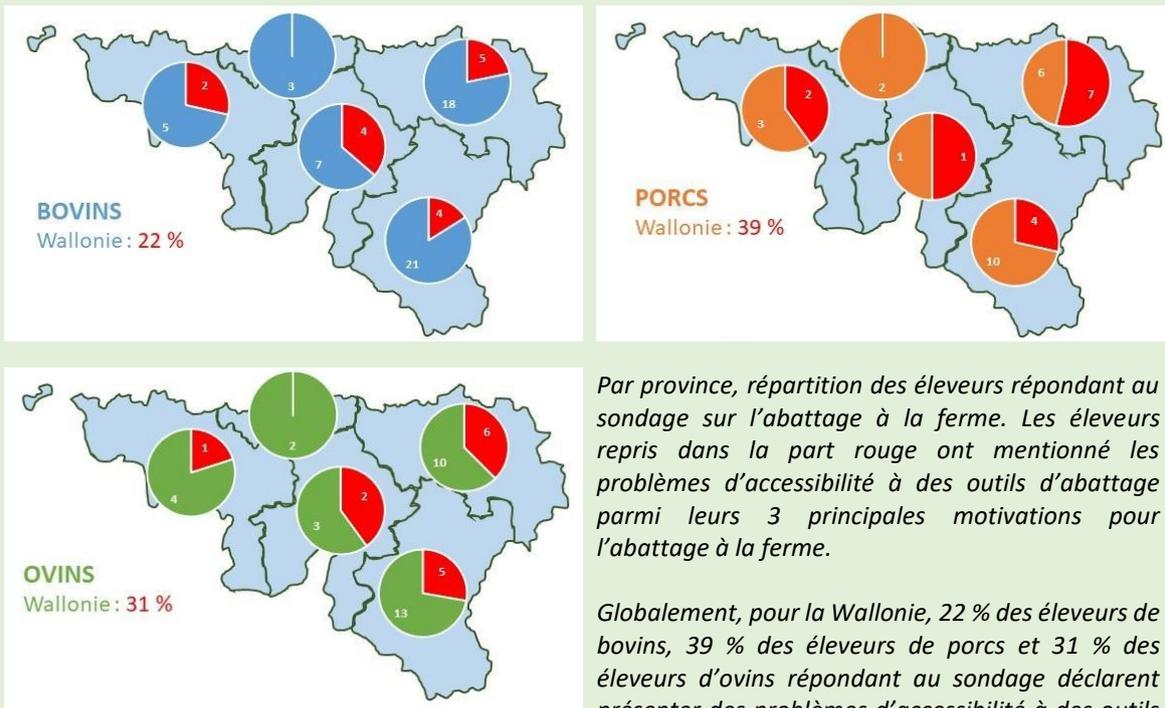
Encart 4 : Temps et argent investis dans les transports (ferme - abattoir – atelier de découpe)

Les chiffres ci-dessous reprennent le coût du transport par rapport au coût d'abattage de l'animal, d'après les réponses fournies par les répondants au sondage.



Le sondage réalisé dans le cadre de la présente étude montre que le temps et le coût du transport de l'animal vers l'abattoir (et éventuellement du retour de la carcasse pour une prise en charge de la transformation à la ferme) est un paramètre important de la rentabilité de nos élevages.

Encart 5 : Problèmes d'accessibilité à des lieux d'abattage de proximité, résultats du sondage



Par province, répartition des éleveurs répondant au sondage sur l'abattage à la ferme. Les éleveurs repris dans la part rouge ont mentionné les problèmes d'accessibilité à des outils d'abattage parmi leurs 3 principales motivations pour l'abattage à la ferme.

Globalement, pour la Wallonie, 22 % des éleveurs de bovins, 39 % des éleveurs de porcs et 31 % des éleveurs d'ovins répondant au sondage déclarent présenter des problèmes d'accessibilité à des outils d'abattage de proximité.

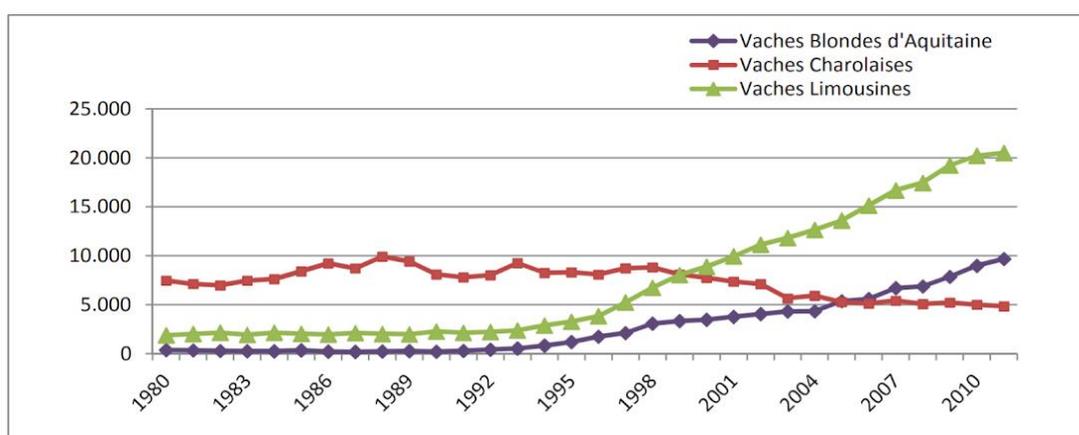
Un besoin transversal aux différentes filières

Pour la filière bovine, on observe une évolution des races élevées pour la valorisation de la viande (encart 6). En effet, de nombreux éleveurs se tournent actuellement vers des races alternatives, dites « françaises », telles que les Blondes d'Aquitaine, les Limousines, les Charolaises, les Angus, les Salers, les Highland, etc. Ces races sont incontournables en agriculture biologique étant donné les restrictions réglementaires sur les césariennes (maximum 20 % tolérées) tandis que 95 % des vêlages en Blanc Bleu Belge nécessitent cette technique. La plupart de ces races alternatives, **de caractère plus sauvage**, supportent moins le transport, et plusieurs d'entre elles (Salers, Highland...) **possèdent des cornes** (parfois de grandes dimensions), ce qui complique leur prise en charge par les abattoirs, peu adaptés à ces morphologies. Actuellement, il est fréquent que les bovins de ces races soient abattus dans le camion, ce qui constitue une solution illégale et particulièrement inefficace en termes de bien-être animal.

Par ailleurs, une autre problématique touche les vaches de réforme, particulièrement dans les races laitières. En effet, **les bovins réformés sont souvent faibles**, supportant mal le transport jusqu'au lieu d'abattage. Etant donné la faible valeur de ces vaches, il arrive que des transporteurs les acheminent vers les abattoirs alors qu'un abattage à la ferme (abattage d'urgence) aurait été plus adéquat, mais plus coûteux en raison de frais d'analyse supplémentaires. Or, la réglementation européenne précise que les animaux non aptes ne peuvent être transportés (*Règlement 1/2005, Annexe 1, Chapitre 1*).

Encart 5 : Evolution des races bovines alternatives et cheptels bio en Wallonie

Les derniers chiffres reprenant les effectifs de vaches allaitantes des différentes races présentes en Wallonie datent de 2011. A cette époque, on observait une augmentation des effectifs des races Limousine et Blonde d'Aquitaine et une réduction du cheptel de Blanc-Bleu-Belge. Les races Limousine, Blonde d'Aquitaine et Charolaise représentaient, ensemble, 11 % des vaches allaitantes et les croisements et autre races, 6%. Les bovins allaitants élevés en bio se retrouvaient dans ces races alternatives : 22.897 vaches allaitantes représentant un peu plus de 5 % des bovins allaitants wallons. Aujourd'hui, les vaches allaitantes bio représentent 27.247 animaux, dont 59 % sont élevés en Province de Luxembourg, 18 % en Province de Liège et 16 % en Province de Namur.



Source : DGSIE, enquête agricole de mai 1980 à 2011.

Pour les autres filières animales, le nombre de lieux d'abattage accessibles pour les éleveurs en circuit court est réellement préoccupant : 9 pour la filière ovine (dont 1 non certifié bio) et 4 pour la filière porcine. Peu d'abattoirs prennent en charge les chevaux de boucherie et les caprins. La filière caprine est également à la recherche de solutions au niveau de l'abattage. En effet, les chevreaux sont souvent abattus à la naissance (surtout les mâles), et des chevreaux plus âgés ainsi que les chèvres de réforme sont parfois abattus clandestinement à la ferme. Etant donné le peu de viande présente sur la carcasse des caprins, les coûts d'abattage dans un abattoir (souvent identiques pour les caprins et ovins) ne permettent pas de rentabiliser la viande, ce qui pose un important problème éthique et économique pour les éleveurs.

Des éleveurs souhaitant optimiser le bien-être animal et la qualité de la viande

La première motivation des éleveurs intéressés par l'abattage à la ferme (88 % des répondants au sondage) est d'**optimiser le bien-être animal** en réalisant la mise à mort sur le lieu de l'élevage. Ce procédé permet d'éviter le transport des animaux, première source de stress. Le débarquement des animaux à l'abattoir est également une source d'anxiété pour les animaux : odeurs, bruit, endroit inconnu, personnes et autres animaux inconnus... Réduire au maximum ce stress permet à la fois d'offrir de meilleures conditions de fin de vie aux animaux, mais aussi d'**optimiser la qualité de la viande** proposée au consommateur. C'est la seconde motivation des éleveurs interrogés (68 % des répondants au sondage). La plupart étant dans des filières courtes (88 % des répondants au sondage), avec un contact direct avec les consommateurs, et privilégiant des filières de qualité différenciée, cette qualité supérieure de la viande est particulièrement recherchée. Citons encore la troisième motivation des éleveurs (43 % des répondants au sondage), qui est la **réappropriation de l'abattage de leurs animaux** : le pratiquer eux-mêmes afin d'accompagner les animaux jusqu'à leur dernier souffle.

Répondre aux attentes des consommateurs

Dans un contexte où des crises sanitaires et éthiques frappent la filière de la viande, une partie des consommateurs, qui reprennent conscience que la consommation carnée implique la mort des animaux, remettent en question sa légitimité. Si la part de la population qui décide de s'en défaire totalement reste marginale¹, le mouvement général est à la baisse : la consommation de viande aurait diminué de 13 % en Belgique entre 2008 et 2014². Dans tous les cas, on assiste à une **préoccupation croissante à l'égard du bien-être animal**, particulièrement perceptible à travers l'essor des associations de défense des animaux. Ce souci grandissant concerne particulièrement les conditions d'élevage : à titre d'exemple, 83 % des Français se disaient inquiets quant aux conditions de productions de la viande en 2016, contre 49 % en 2009.³ Comme le reflète notre sondage, cette préoccupation est à l'origine de l'intérêt des éleveurs pour l'abattage de proximité. Si la question de la mise à mort des animaux d'élevage est délicate voire tabou pour beaucoup de citoyens, l'abattage à

¹ Selon l'enquête de consommation alimentaire 2014-2015, 1,7 % de la population belge suivait un régime caractérisé par une part limitée de produits d'origine animale en 2014. Voir Ost C. Régimes spécifiques. Dans : Lebacqz T, Teppers E (éd.). Enquête de consommation alimentaire 2014- 2015. Rapport 1. WIV-ISP, Bruxelles, 2015.

² DG Statistique (2014), « La Belgique consomme beaucoup moins de viande et en exporte beaucoup plus », SPF Economie.

³ Voir l'étude Inquiétudes (2016), menée par l'OCHA, l'Université de Toulouse et le CREDOC.

la ferme constitue un moyen d'ouvrir le débat public sur un sujet d'une grande actualité, réunissant les préoccupations des éleveurs et des consommateurs.

Rapprocher les lieux d'élevage et d'abattage... et pourquoi pas à la ferme ?

Rapprocher les lieux d'élevage et d'abattage est un défi majeur de nos filières d'élevage. Une solution peut être de **multiplier les abattoirs**, idéalement des structures de petite capacité et multi-espèces. Cette piste doit être réfléchie étant donné que de nombreux abattoirs sont aujourd'hui en sous-capacité : les outils ne fonctionnent que quelques jours par semaine ce qui affecte leur rentabilité.

Une autre solution est la mise en route d'un **abattoir mobile** se déplaçant de lieu d'abattage en lieu d'abattage. Enfin, une troisième solution est l'abattage des animaux sur le lieu d'élevage avec déplacement de la dépouille vers un abattoir (fixe ou mobile). Nous développons ces différentes techniques dans la suite de ce dossier.

PARTIE 2 : Place de l'abattage à la ferme dans la filière viande

Cette partie reprend les différentes étapes du processus de transformation, depuis l'animal au sein de la ferme jusqu'à la viande vendue au consommateur. Elle met en évidence les périodes sensibles du point de vue du bien-être animal et de la qualité de la viande, et explique le choix proposé par la méthode d'abattage à la ferme, d'effectuer la mise à mort sur le lieu d'élevage puis de réaliser le traitement de la dépouille dans un abattoir agréé, fixe ou mobile.

Les étapes : de l'animal à la viande

Transport

Les animaux destinés à l'abattage sont rassemblés dans la ferme et montent dans un véhicule pour le transport jusqu'au lieu d'abattage. Le transport peut être effectué par l'éleveur avec ses propres moyens (transport < 65 km) ou par une personne possédant un certificat d'aptitude au transport. Pour les transports de longue durée (plus de 8 heures), le transporteur doit posséder une autorisation complémentaire et un agrément pour le véhicule. La réglementation européenne (*Règlement CE 1/2005*) précise les conditions de transport des animaux pour assurer leur bien-être animal.

Réception des animaux à l'abattoir

Les animaux arrivant à l'abattoir sont déchargés le plus rapidement possible après leur arrivée, puis abattus sans délai inutile. Les animaux qui n'ont pas été abattus dans les douze heures qui suivent leur arrivée (généralement, cas des animaux arrivant la veille du jour d'abattage) sont nourris et ultérieurement affouragés modérément à intervalles appropriés (*R1099/2009, Annexe 3, §1.2*). Tous les animaux sont soumis à une analyse pré-mortem par un vétérinaire officiel (*R854/2004, Annexe I, Section I, Chapitre II, point B*).

Pour la suite des opérations (manipulation avant abattage, étourdissement, saignée), le personnel doit disposer d'un certificat de compétence selon la réglementation européenne sur le bien-être animal (*Règlement 1099/2009, Art. 7*).

Étourdissement

Les animaux sont dirigés vers le piège de tuerie, permettant l'immobilisation de l'animal qui sera étourdi grâce à une méthode agréée *selon l'Annexe III du Règlement 1099/2009*. Cet étourdissement a pour effet d'insensibiliser l'animal entre la réalisation de la saignée et la fin du processus de destruction du système nerveux conduisant à la mort. Une vérification doit être effectuée afin de vérifier la bonne qualité de l'étourdissement.

Saignée

La saignée consiste en une section des artères carotides ou des vaisseaux y afférant, mettant fin à l'irrigation en oxygène du système nerveux central de l'animal ce qui entraîne la mort. Le sang est récupéré et peut, dans certaines conditions et pour certaines espèces, être utilisé pour l'alimentation humaine.

Habillage : dépeçage et éviscération

L'habillage consiste à diviser le corps de l'animal en une carcasse et autres parties comestibles et non comestibles. L'animal est dépecé (traçage et arrachage du cuir) ou échaudé et épilé (pour les porcs) puis éviscéré dans les plus brefs délais afin d'éviter que les intestins deviennent poreux et contaminent la viande (voir règlement n° 853/2004, annexe III, section I, chapitre IV, point 7). Les abats blancs (tripes, intestins, panse) sont retirés, puis les abats rouges (poumons, cœur, reins, langue, rate et foie). Certains abats présentent des risques sanitaires (intestins), d'autres peuvent être destinés à la consommation humaine sauf en cas de suspicion de maladies (douve, etc.). Chez les bovins, la moelle épinière est aspirée puis détruite par incinération. Cette mesure est d'application depuis la crise de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB).

Fente en demi

La carcasse est fendue en deux le long de la colonne vertébrale.

Examen post mortem

Le vétérinaire officiel inspecte la carcasse et les abats en vue de confirmer le bon état sanitaire de l'animal (*R854/2004, Annexe I, Section I, Chapitre II, point D*). La carcasse peut alors être estampillée, pesée et réfrigérée.

Découpe et conditionnement de la viande

La découpe de la viande est réalisée dans un atelier de découpe qui peut être adjacent à l'abattoir (dans le continuum des rails de suspension des carcasses) ou situé ailleurs (boucherie, hall-relais, ferme disposant d'un atelier...), ce qui nécessite alors un transport réfrigéré. Elle est réalisée par des personnes ayant un accès à la profession de boucher.

Commercialisation

Elle peut avoir lieu dans différents lieux y compris à la ferme. Un transport réfrigéré est prévu entre l'atelier de découpe et le lieu de vente.

Les périodes critiques

Pour le bien-être animal

Les étapes critiques en matière de bien-être animal se situent lors du transport de l'animal, lors de son déchargement à l'abattoir, et culminent au moment de la mise à mort (manutention, qualité de l'étourdissement...).

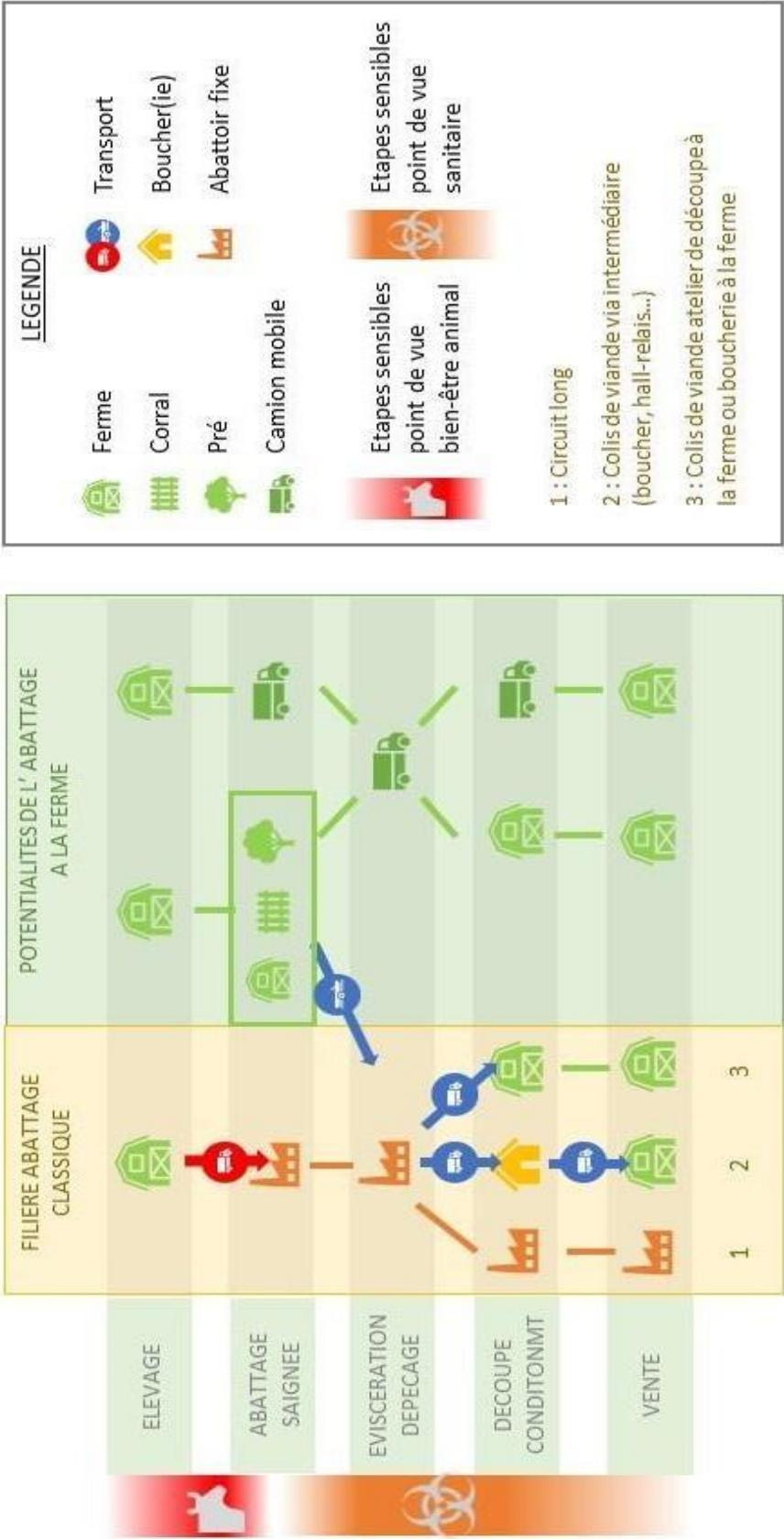
Pour la sécurité alimentaire

Pour la sécurité sanitaire, l'étape critique est principalement l'habillage et la température et l'hygiène du traitement de la carcasse jusqu'à la vente au consommateur.

L'abattage à la ferme pour optimiser le bien-être animal tout en assurant la sécurité alimentaire

L'abattage à la ferme repose sur la volonté d'optimiser le bien-être animal en permettant un déroulement des premières étapes de l'abattage à la ferme (étourdissement et saignée) puis une prise en charge par un abattoir fixe ou mobile afin d'assurer les étapes critiques du point de vue sanitaire (habillage et finition de la carcasse).

Une opportunité pour diversifier la filière viande !



PARTIE 3 : Quelles méthodes d'abattage à la ferme

L'abattage à la ferme peut être réalisé, d'une part, grâce à un véhicule qui se déplace sur l'exploitation (le camion d'abattage) ou, d'autre part, dans un lieu spécifique de la ferme aménagé pour l'occasion. Cette seconde possibilité se décline en trois options : l'abattage en pleine prairie, en enclos ou dans un bâtiment de la ferme. L'ensemble de ces possibilités est brièvement présenté (voir la partie 6 du présent document pour les protocoles détaillés), ainsi que les avantages et difficultés liés à chaque pratique. Les "précédents" issus d'autres pays européens seront également analysés.

Le camion d'abattage

Déroulement

Différents modèles de camion d'abattage existent en Europe. Ils sont généralement composés d'une remorque "abattage" où l'étourdissement, la saignée et l'habillage sont réalisés, ainsi que de remorques frigorifiques permettant le refroidissement des carcasses.

Le "Mobiler Metzger" allemand : les bêtes sont étourdiées, saignées et habillées dans une semi-remorque, et les carcasses reposent ensuite dans une chambre froide laissée chez le client le temps du refroidissement et de la maturation. Le camion revient alors avec une remorque équipée pour la découpe et la préparation de la viande.

L'entreprise suédoise Halsingestintan dispose d'un camion totalement autonome. Il est composé de deux chariots : un véhicule avec bureaux/vestiaires et une remorque-abattoir, ainsi qu'un autre véhicule avec une remorque pour le stockage à froid de la viande.⁴ La découpe des carcasses est réalisée dans un atelier fixe.

Avantages

Cette méthode améliore le bien-être animal (pas de stress lié au transport ou à un lieu inconnu). Le camion peut permettre le rapatriement de l'entièreté du processus de traitement de la viande sur la ferme "en toute transparence" s'il est couplé à un atelier de découpe fixe (à la ferme) ou mobile.

Une part importante des répondants au sondage (détails : voir Partie 4) a une préférence pour le camion d'abattage, qui évite l'installation d'infrastructures au sein de l'exploitation et procure donc une certaine "facilité". Par ailleurs, cette méthode rassure également certains éleveurs au niveau du respect des normes sanitaires.

"Le camion mobile convient pour les exploitations n'ayant pas l'infrastructure (système de levage, évacuation des viscères, etc.) dans un but de sécurité."

"Je préfère le camion mobile car la manutention de la carcasse n'est pas à sous-estimer. De plus il y a une location de remorques et donc des déplacements. Le gain en temps est donc perdu."

⁴ Voir le dossier "Potentialités de l'abattoir mobile et du tir en prairie pour les élevages wallons" de Nature & Progrès pour davantage de détails

“Je préfère le camion car tout est disponible (matériel surtout).”

“Le camion mobile est une bonne alternative car ce sont des professionnels et ils contrôlent en même temps.”

“J’ai une préférence pour le camion mobile car je n’ai aucun équipement chez moi.”

“Je préfère le camion mobile car, pour moi, c’est plus facile de respecter l’hygiène.”

Difficultés

Le camion d’abattage nécessite des investissements conséquents (infrastructures, personnel) (voir partie 5). Par ailleurs, s’il réduit au maximum le transport, l’abattage mobile avec contention présente encore certaines difficultés pour les animaux difficilement manipulables (sécurité du personnel, bien-être animal et, à fortiori, risque de dépréciation de la qualité de la viande).

Pratiques actuelles : Allemagne, Suède, France

L’utilisation des camions d’abattage existe en Allemagne et en Suède. L’entreprise “Le Bœuf Éthique” est également en train de développer son propre camion, en partenariat avec le modèle suédois, il sera bientôt sur les routes françaises.



L'abattage à la ferme

Une majorité des répondants au sondage préfère l'abattage à la ferme (détails : voir Partie 4), principalement en raison d'un stress minimal pour l'animal et donc la qualité de la viande.

“Je préfère l'abattage à la ferme, en raison d'un minimum de traumatisme pour la bête.”

“L'abattage au pré élimine le stress.”

“Le but de l'abattage à la ferme est de provoquer la mise à mort avec des bovins qui sont dans des conditions de routine, pour réduire le stress.”

“Je préfère l'abattage à la ferme : il y a moins de stress dû à l'approche du camion.”

Les éleveurs soulignent également le peu d'investissements nécessaires pour cette méthode, et la préoccupation liée à la rentabilité du camion.

“Je préfère l'abattage à la ferme car le camion mobile coûte cher et nécessite un nombre d'abattage minimum pour être rentable. De plus, il est probable qu'il faille amener les bêtes jusqu'au camion.”

“Je préfère le tir à la ferme pour le bovin car je crois que le camion mobile ne peut être rentable que pour l'abattage de lots complets (porcin, ovin, caprin, etc.).”

Plus globalement, cette solution fait aussi sens pour ceux qui veulent maîtriser le circuit, de la naissance à la commercialisation de la bête (“du champ à la chambre froide”), et ainsi bénéficier d'une autonomie plus grande.

“L'abattage à la ferme permettrait une plus grande indépendance.”

“Avantage complet pour l'abattage en ferme pour alimenter un atelier de découpe à la ferme et garder la carcasse sur l'exploitation de la naissance à la commercialisation.”

“J'ai une préférence pour l'abattage à la ferme : pas de transport donc pas de stress. Je veux maîtriser toutes les étapes de la naissance à la mise à mort.”

L'abattage à la ferme se décline en trois méthodes : l'abattage en prairie, en enclos et dans un bâtiment de l'exploitation.

L'abattage en pleine prairie

Déroulement

L'animal est tiré en prairie par une personne disposant du permis de tir. Il est ensuite suspendu et saigné sur place (voir partie 6 pour le protocole détaillé).

Avantages

Cette méthode dispose de deux avantages importants : (1) l'abattage en prairie est particulièrement adapté aux animaux difficiles à manipuler, par exemple ceux qui vivent à l'extérieur toute l'année, et (2) comme les circonstances de la mise à mort sont familières à l'animal (pâturage et congénères habituels), le stress lié à l'abattage est minimal.

“Il tombe et ne se rend compte de rien.”

“Oui je préfère le tir en prairie... Il y a beaucoup moins de stress et c’est une facilité totale pour l’éleveur, c’est très naturel, et la viande est plus qualitative.”

“Oui l’abattage en pleine prairie est la solution idéale pour moi, les animaux sont d’une nature curieuse donc l’abattage ne poserait pas de problème, dans mon cas.”

“L’abattage en prairie stresse moins la bête. C’est le transport qui est inhabituel. En prairie, la bête a ses habitudes et elle sera bien plus calme.”

“Pour ma part pas besoin d’un enclos spécial. Le simple fait de nourrir ses bêtes tous les jours les amène au cornadis. De là, tout “abattage” peut se passer dans une certaine sérénité s’il est prévu au moins une semaine en avance.”

Quelle réaction des autres animaux du troupeau lors de l’abattage à la ferme ? (pré ou enclos)

Cette question est régulièrement soulevée, tant par les éleveurs que par les citoyens, lorsqu’il est question d’abattre les animaux parmi leurs congénères (ce qui réduit le stress que ressentirait un animal isolé de son troupeau). D’après l’expérience des autres pays pratiquant ce mode d’abattage, le troupeau n’est pas particulièrement stressé par le tir si des précautions sont prises : utilisation d’un silencieux ou habitude du troupeau aux détonations fréquentes, réaliser l’abattage dans le calme. Etant donné qu’il n’y a pas de danger (pas de prédateur) présent aux yeux du troupeau lors de l’abattage, les animaux ne ressentent pas de stress et ne cherchent pas à fuir. Il est évident qu’une réorganisation des liens sociaux entre les individus du troupeau se produira rapidement, ce qui est inévitable et par ailleurs régulier, même en absence de mortalité.

Les éleveurs intéressés par le tir au pré soulignent l’intérêt de l’implication d’un professionnel (habilité à utiliser une arme à feu) pourrait limiter les risques d’erreurs.

“A l’instar de la chasse, avec les mêmes conditions de compétences et si nécessaire avec un contrôle extérieur (deuxième balle).”

“Peu de chance de raté si la personne est agréée pour cela.”

“Permis de chasse obligatoire.”

Difficultés

Le pendant négatif de l’abattage en prairie est la difficulté à gérer un éventuel raté : l’animal n’étant pas attaché, un tir manqué pourrait engendrer de dangereuses conséquences. La majorité des répondants (38) est d’ailleurs opposée à cette méthode, jugée *“trop risquée”, “difficile à réaliser”, “stressante pour l’abatteur et les animaux”,* voire *“far west”* :

“A proscrire.”

“L’abattage en pleine prairie n’est pas réaliste.”

“Je ne suis pas favorable à un abattage en pleine prairie.”

Par ailleurs, le tir au pré risque d’être davantage visible par le grand public (voisinage, promeneurs...). Une sensibilisation est dès lors importante, et les répercussions d’un tir manqué pourraient être désastreuses pour l’image de ce mode d’abattage auprès du public.

Pratiques actuelles : Allemagne

L'abattage en prairie est autorisé en Allemagne dans les conditions suivantes :

- Race bovine
- Elevage en plein air toute l'année
- Prouver la nécessité de l'abattage en prairie
- Certificat de compétence (permis de chasse)
- Autorisation de port d'arme
- Autorisation du service vétérinaire compétent
- Exploitation située à proximité d'un abattoir



L'abattage en enclos

Déroulement

La bête est placée dans un enclos au sein de l'exploitation, muni d'un poste d'affût. La mise à mort a lieu en deux temps : étourdissement à l'arme à feu par une personne munie du permis de chasse, et saigné stérile sur place. Voir partie 6 pour une proposition de protocole détaillé.

Intérêts

Si les répondants soulignent que l'usage d'un corral dépend des espèces et de la disposition de chaque exploitation, ils sont nombreux à se montrer intéressés par la méthode (détails : voir Partie 4). En plus de combiner les avantages de l'abattage en prairie (adapté aux animaux difficiles à manipuler et absence de stress), cette méthode présente l'intérêt supplémentaire de faciliter le "rattrapage" d'un tir raté. La bête se trouvant dans un enclos délimité, un second tir sera plus aisé. Plusieurs répondants suggèrent d'ailleurs de coupler l'enclos avec un système de contention (box, cage, couloir ou bridon).

"Je préfère l'abattage à la ferme avec contention (bridon ou cage de contention suffit), car il faut toujours pouvoir réitérer l'acte de la mise à mort rapidement et facilement. En cas d'échec cela peut rapidement mener au drame et en plus de cela on n'aura pas droit à l'erreur, la société ne nous le pardonnerait pas."

“Je préconise une surface de max 50 m² afin de limiter le risque de "rater" lors de la mise à mort.”

“Pour une question de sécurité, il est peut-être nécessaire d'avoir dans le parcours habituel des bovins un couloir de contention pour l'abattage, de cette manière, l'animal n'aura aucun stress dans le passage du couloir pour la mise à mort.”

Difficultés

La mise en place d'un corral nécessite un certain investissement pour l'éleveur, même s'il est minime comparé à d'autres méthodes. Certains soulignent qu'ils ne veulent pas supporter ce poids.

“Pas de frais/investissement/infrastructure supplémentaire pour l'agriculteur !”

“Un corral est trop cher uniquement pour cela.”

Pratiques actuelles : Allemagne, Suisse

Pratiqué en Suisse et en Allemagne (détails : voir la brochure sur l'abattage à la ferme éditée par *Nature & Progrès* en 2017).



L'abattage dans un bâtiment de la ferme

Déroulement

La bête est placée dans un lieu déterminé à l'intérieur de la ferme. Elle est immobilisée par un système de contention (à définir : licol, cornadis, etc.). La mise à mort a lieu en deux temps : étourdissement avec un pistolet d'abattage, et saignée stérile sur place. Voir partie 6 pour une proposition de protocole détaillé.

Intérêt

Si les répondants soulignent encore une fois que l'aménagement d'un espace intérieur pour la mise à mort dépend des exploitations et des animaux à abattre, ils sont nombreux à être favorables à cette pratique (détails : voir Partie 4).

Les éleveurs envisagent cette pratique sur une surface bétonnée, avec un système pour récupérer le sang. Une surface limitée ou un système de contention (cage, couloir, cornadis) permettrait un rattrapage facilité en cas de raté :

“Dans un box pas trop grand, pour un tir plus facile et plus sûr pour tous.”

“Oui avec un genre de cage de contention qu'on pourrait rapidement ouvrir sur un long côté pour libérer l'animal une fois tiré.”

“Pour les bovins, j'envisage l'abattage dans un box avec cornadis.”

“Dans un box prévu à cet effet, couloir de contention ou attaché au cornadis tout simplement.”

“L'abattage dans une loge de 20 m² utilisée uniquement pour l'abattage et nettoyer à chaque fois. Contention dans un simple cornadis (les bêtes sont habituées avec ce type de matériel).”

L'abattage à l'intérieur de l'exploitation peut également faciliter le respect des conditions d'hygiène.

“Le box serait bétonné de manière à pouvoir être nettoyé facilement.”

“Dans une cage de contention, espace lisse et lavable.”

Enfin, certains répondants soulignent l'intérêt d'un lieu intérieur, “à l'abri des regards” humains comme animaux, “isolé des zones d'alimentation et de couchage”.

Inconvénients

Plusieurs participants au sondage s'opposent à cette solution. Certains estiment que l'aménagement d'un tel espace renvoie trop au “conventionnel”, n'est pas dans leur “philosophie” ni accessible aux “petits éleveurs” :

“L'abattage en étable nécessite des infrastructures de grand élevage : pour pendre la carcasse, il faut une hauteur d'étable d'au moins 5 m... Les petits élevages n'ont pas nécessairement cela.”

“Cela va en dehors de la philosophie initiale pour se rapprocher de l'élevage plus "conventionnel". L'exemple suisse et allemand sont parfaits, inopportun de vouloir faire plaisir à tout le monde sous la pression ».

D'autres estiment qu'il est inopportun d'abattre une bête dans l'étable :

“Je pense qu'abattre en étable est une erreur tant le bruit raisonnera et que l'odeur de sang imprégnera le lieu. L'étable doit rester un lieu calme, paisible et sans stress pour les bêtes !”

Par ailleurs, cette méthode est difficilement applicable pour des animaux « sauvages » peu manipulables.

« [...] des élevages en plein air intégral qui doivent ensuite faire rentrer des bêtes hors formats standards (taille, corne, caractère) dans un milieu clos pour la première fois !”

Pratiques actuelles

Système d'abattage classique, si ce n'est que le traitement de la dépouille a ensuite lieu dans un abattoir agréé, ce qui permettrait un aménagement simplifié du local d'abattage à la ferme. Semble pratiqué en Allemagne sur des porcs.



PARTIE 4 : Les besoins des éleveurs – résultats de l'enquête

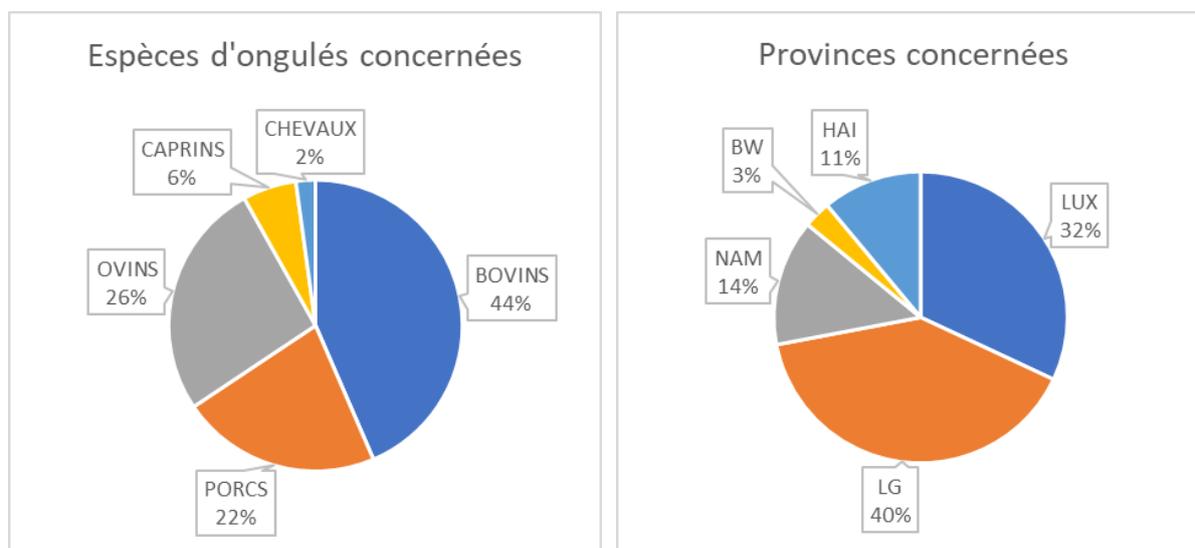
Cette partie reprend les informations données par les éleveurs qui ont répondu à notre sondage sur l'abattage à la ferme. Elle permet de mieux cerner leurs profils, leurs attentes, les flux et fréquences d'animaux qu'ils comptent abattre (relative à l'échelle de leur activité), etc. Ces données permettront de réaliser des choix dans les modalités d'abattage à la ferme afin de soutenir les producteurs qui en éprouvent la nécessité.

Profil des répondants

Espèces élevées et répartition géographique

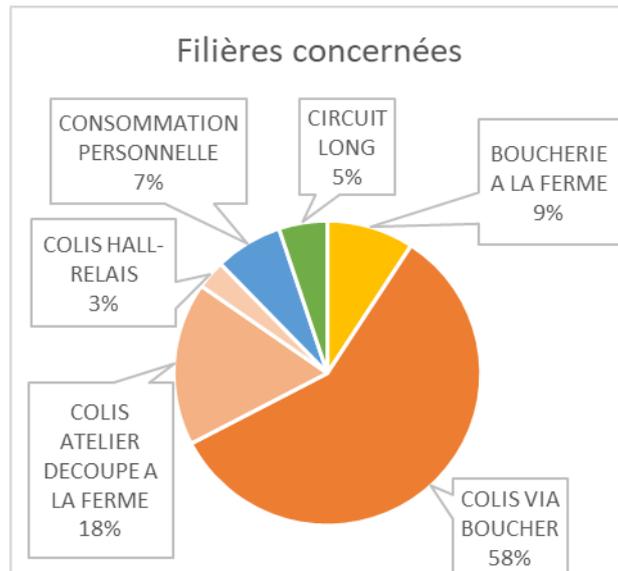
Le sondage a réuni les avis de de 105 éleveurs wallons, principalement des éleveurs de bovins (81), d'ovins (49), de porcs (49), de caprins (11), de chevaux (4) et d'autres espèces (bisons, cervidés). Etant donné le faible nombre de réponses pour les caprins, chevaux et autres espèces, les analyses suivantes se limiteront aux espèces bovines, porcines et ovines.

Les répondants sont situés dans les provinces de Liège (40), de Luxembourg (32), de Namur (14), de Hainaut (11) et du Brabant Wallon (3) (5 répondants n'ont pas indiqué la situation géographique de leur ferme).



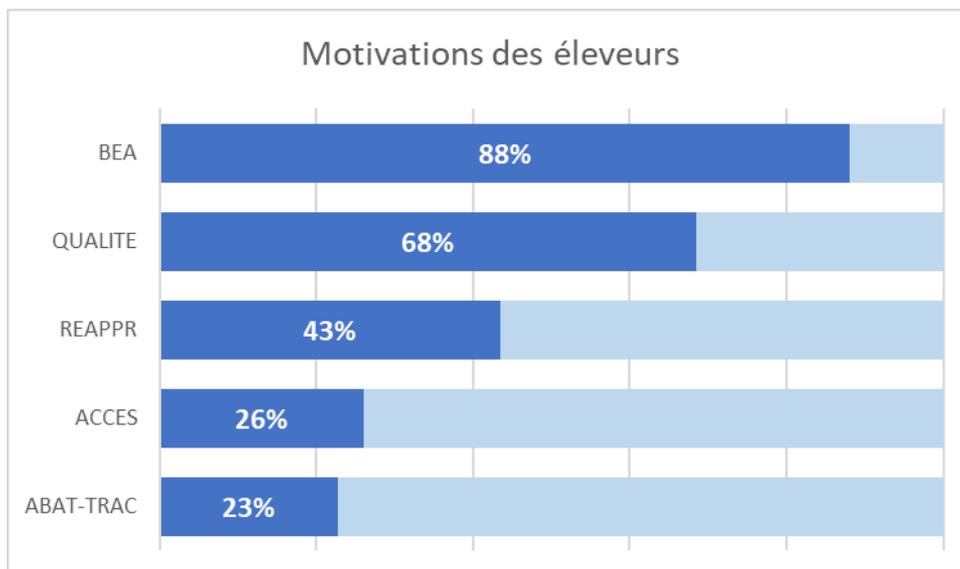
Filières et débouchés

Les répondants travaillent principalement en circuits courts (88 % des répondants, 95 % des professionnels) : 9 ont (ou envisagent) une boucherie à la ferme, 57 fournissent (ou comptent fournir) des colis de viande en sous-traitance avec un boucher, 17 fournissent (ou comptent fournir) des colis de viande grâce à un atelier de découpe à la ferme, 3 fournissent (ou comptent fournir) des colis de viande via un hall-relais ou atelier partagé. Parmi les autres répondants, 5 travaillent en circuit long et 7 ne sont pas éleveurs professionnels et souhaitent abattre à la ferme pour leur consommation personnelle.



Motivations pour l'abattage à la ferme

Les principales motivations des éleveurs sont **l'optimisation du bien-être animal** (81), **l'optimisation de la qualité de la viande** (63), **une volonté de se réappropriier la mort de l'animal** (accompagner l'animal jusqu'au bout) (40), des difficultés d'accès à des outils d'abattage de proximité (24) ou encore, un manque de confiance envers les systèmes de traçabilité de la viande dans les abattoirs (récupérer sa propre carcasse, recevoir l'entièreté de la carcasse, etc.) (21) (nombre total de répondants à cette question : 92).

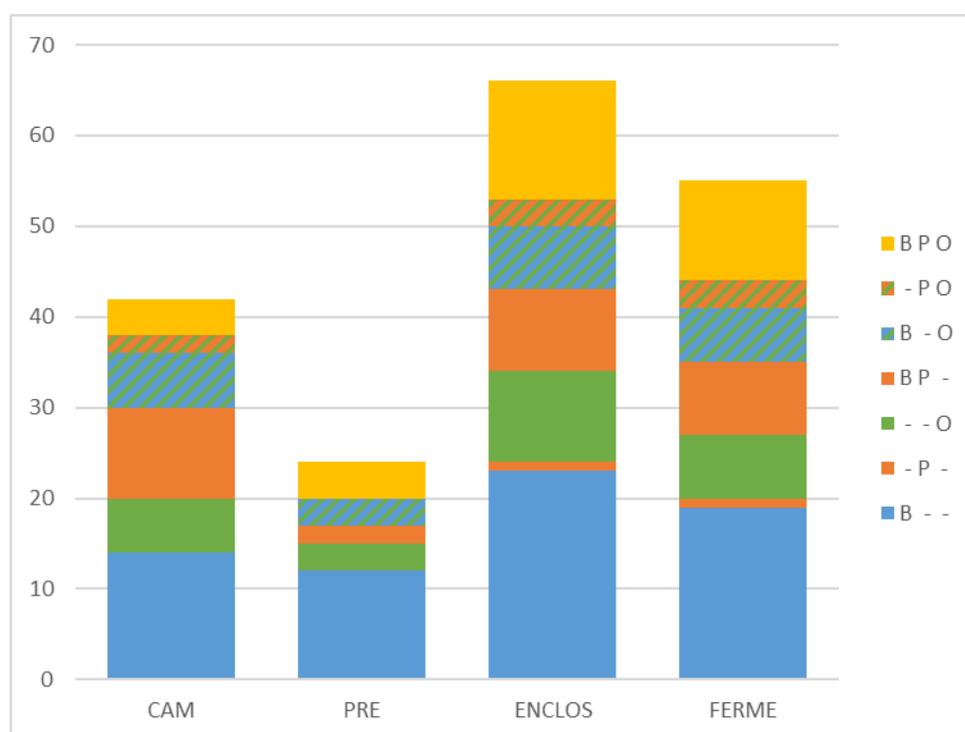


Préférence pour les modes d'abattage

Selon le type d'ongulés élevés

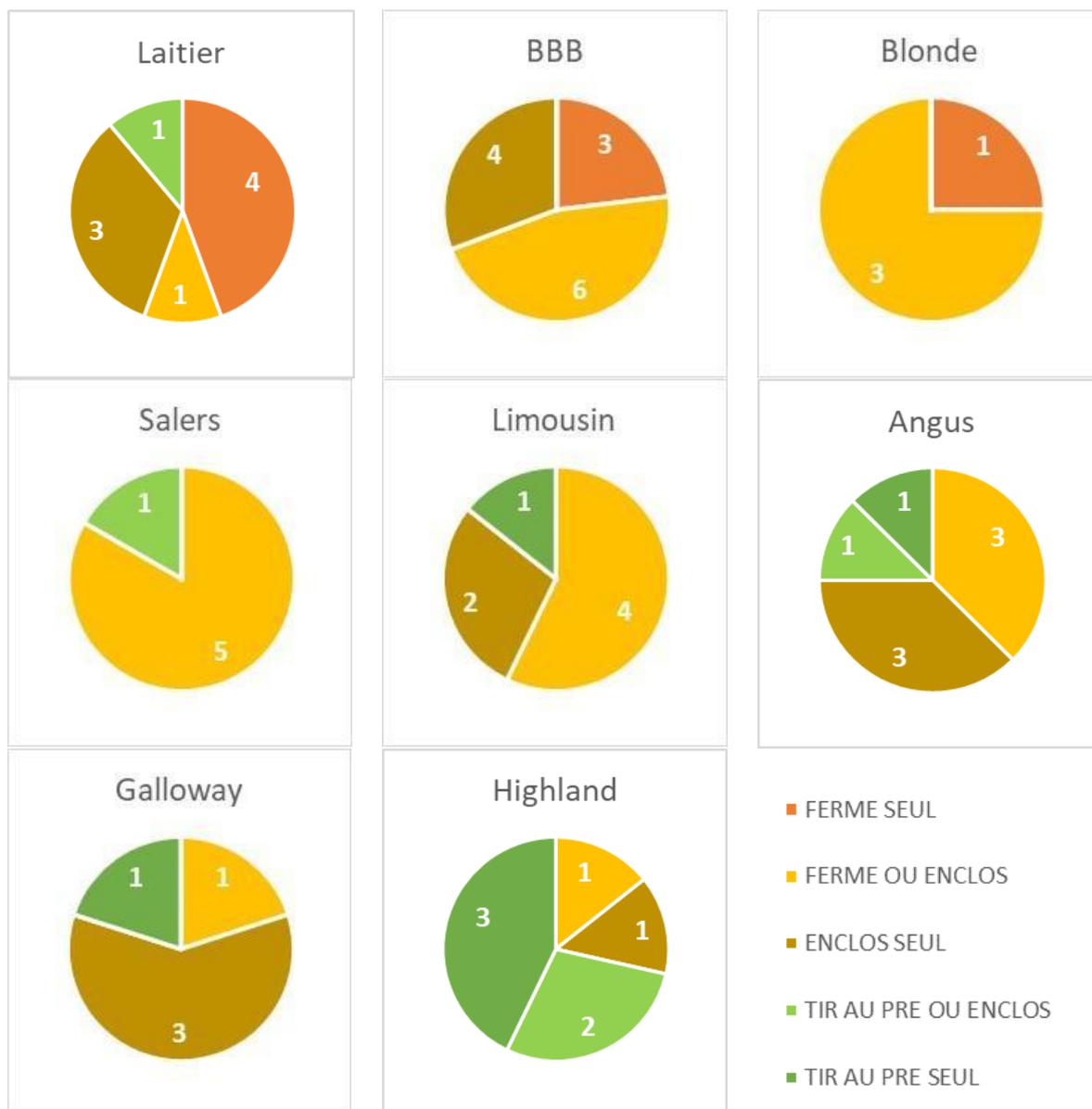
Le graphique ci-dessous reprend les préférences des éleveurs (plusieurs choix possibles) entre le camion d'abattage et les différentes modalités d'abattage à la ferme (pré, enclos ou bâtiment de ferme) en fonction des espèces d'ongulés élevées.

La méthode d'abattage remportant le plus d'adhésion des éleveurs (101 réponses analysées) est **l'abattage dans un enclos** (66 %) suivi de l'abattage dans un bâtiment de ferme (55 %), dans un camion d'abattage (42 %) et de l'abattage au pré (24 %). Cet ordre de préférence reste identique lorsque l'on considère les réponses uniquement des éleveurs de bovins, des éleveurs de porcs et des éleveurs d'ovins. Le tir au pré est surtout envisagé par des éleveurs de bovins et par quelques éleveurs d'ovins.



Selon les races bovines élevées

Les préférences des éleveurs de bovins pour les différents modes d'abattage ont été ventilées en fonction des races bovines élevées sur la ferme. Trois groupes se distinguent. Les éleveurs de races dociles (bovins laitiers, Blanc Bleu Belge) et de Blondes d'Aquitaine, préférant l'abattage dans un bâtiment de ferme ou dans un enclos, mais n'envisageant pas l'abattage au pré. Les éleveurs de races « françaises » Salers, Limousines et Angus préférant l'abattage en enclos, avec une ouverture vers l'abattage en bâtiment de ferme ou en prairie. Les éleveurs de races rustiques élevées en écopâturage (Galloway et Highland) préférant un abattage au pré, ouverts à un abattage en enclos mais peu enclins à abattre dans un bâtiment de ferme. Ces différences de choix peuvent sans doute s'expliquer par les différences de maniabilité et de tolérance à la contention (augmentation du stress) des races élevées.



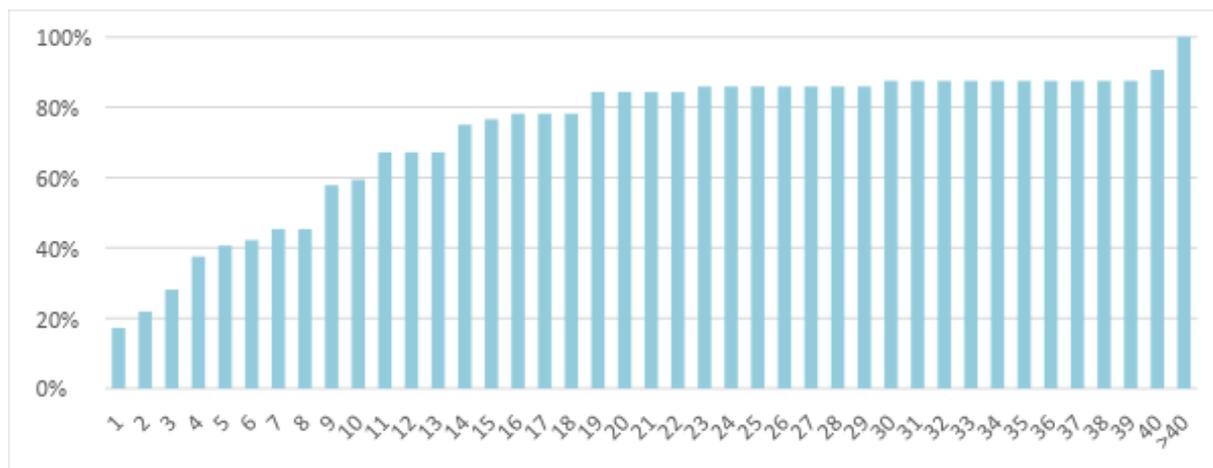
La manière de conduire les troupeaux est différente entre les trois groupes de races. En effet, parmi les éleveurs de bovins laitiers, de BBB et de Blondes, 8 % (25 répondants) permettent un accès à leurs bovins à l'extérieur toute l'année. Pour les éleveurs de Salers, Limousins et Angus, ce chiffre monte à 38 % (16 répondants), et pour les éleveurs de Galloway et Highland, à 88 % (8 répondants).

Flux d'abattage souhaités

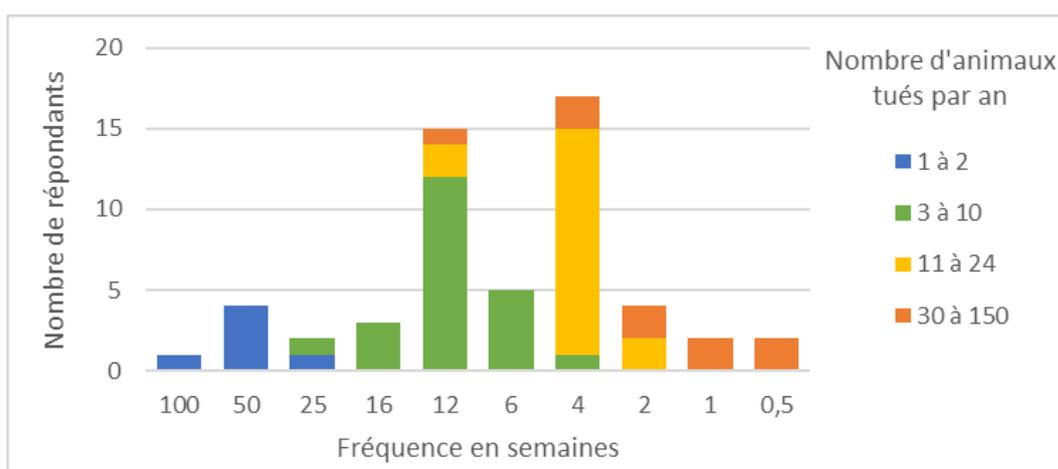
Les nombres de bêtes que les éleveurs prévoient d'abattre par an sont présentés sous la forme d'histogrammes cumulés. Ceci signifie que pour un certain nombre d'animaux abattus annuellement, les desideratas d'un certain pourcentage d'éleveurs seront pris en compte. Le nombre maximal d'animaux abattus par an donné par les éleveurs correspond donc à 100 % des demandes.

Bovins

Parmi les éleveurs de bovins répondants au sondage, 17 % (11 sur 64 répondants à la question) souhaitent abattre une bête par an, 42 % (27) comptent abattre maximum 6 bêtes par an (soit une bête tous les deux mois), 67 % (43) comptent abattre maximum 12 bêtes par an (soit un animal tous les mois), et enfin, 86 % (55) souhaitent abattre maximum 24 bêtes par an (soit un animal toutes les 2 semaines ou 2 animaux par mois). Neuf répondants souhaitent abattre davantage d'animaux (respectivement 30 – 40 – 40 – 50 – 50 – 60 – 90 – 100 – 150). Les trois répondants souhaitant abattre le plus d'animaux travaillent en circuit long ou sont marchands.

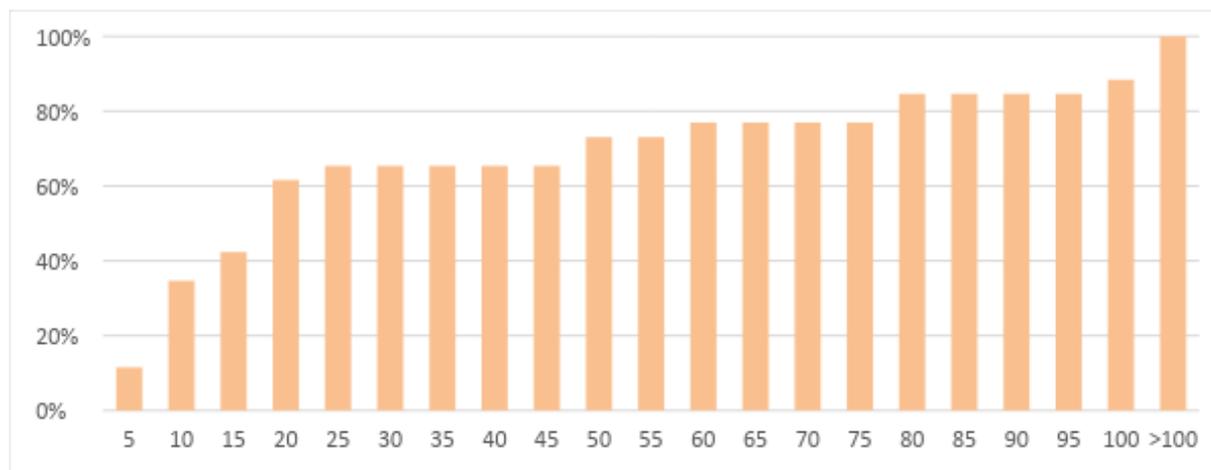


L'intervalle d'abattage privilégié par les éleveurs est logiquement lié au nombre de bovins à abattre par an. Pour 1-2 bêtes, les préférences vont pour un abattage annuel, pour 3-10 bêtes, pour un abattage trimestriel, pour 11-24 bêtes, pour un abattage mensuel, et enfin, pour 30-150 bêtes, un abattage hebdomadaire.

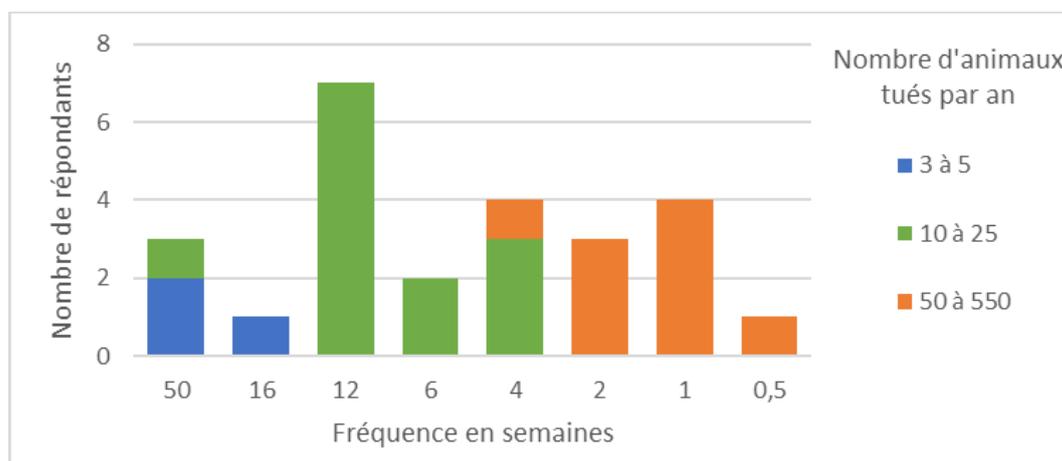


Ovins

Parmi les éleveurs d'ovins répondants au sondage, 35 % (9 sur 26 répondants) souhaitent abattre maximum 10 ovins par an, 62 % (16) souhaitent en abattre maximum 20 par an, 88 % (23), maximum 100, et les trois éleveurs souhaitant en abattre davantage citent les chiffres respectifs de 180 – 300 – 550 (avec abattage hebdomadaire de, respectivement, 3-4, 6 ou 10 ovins).



L'intervalle d'abattage privilégié par les éleveurs est logiquement lié au nombre d'ovins à abattre par an. Pour 3-5 bêtes, les préférences vont pour un abattage annuel, pour 10-25 bêtes, pour un abattage trimestriel à mensuel, pour 50-550 bêtes, pour un abattage bihebdomadaire à hebdomadaire.



Conclusion

En conclusion, les besoins sont variables en fonction des éleveurs. Il est néanmoins intéressant de remarquer la **prépondérance d'éleveurs souhaitant abattre annuellement un faible nombre d'animaux**, à une fréquence très peu élevée. Cette caractéristique est liée au type de commercialisation, en effet, en circuit court, plus particulièrement pour les colis de viande, de faibles quantités sont écoulées par les producteurs. En revanche, pour le circuit long ou pour la boucherie à la ferme, des quantités plus importantes de viandes sont valorisées, ce qui demande une cadence d'abattage plus élevée.

	Bovins	Porcs	Ovins
75 % des éleveurs souhaitent abattre annuellement moins de	14	40	50
50 % des éleveurs souhaitent abattre annuellement moins de	8	25	20
25 % des éleveurs souhaitent abattre annuellement moins de	3	5	10
Valeurs min / max	1-150	3-200	5-550

Faut-il limiter le nombre de bêtes abattues à la ferme ?

La majorité des répondants (52 contre 34, soit 60%) préfère que le nombre d'animaux abattus à la ferme soit limité afin de privilégier le lien entre l'éleveur et sa bête, et garantir que la pratique reste *"locale et artisanale"*. Une limitation permettrait en effet, selon les répondants, d'éviter les *"dérapages"*, *"l'industrialisation"* et *"les fusillades de masse"* :

"Il me paraît important de limiter le nombre de bêtes par séance et au fil des jours, ça ne doit pas se transformer en abattage industriel à la ferme."

"Evidemment cela doit être limité pour offrir un marché de niche différenciant aux petits éleveurs bio. 2 bêtes par jour, 20-25 par an semblent logique dans la philosophie qui n'est pas la fusillade de masse mais le lien spécifique d'un éleveur envers ses bêtes, soucieux d'une fin de vie qui correspond à la suite d'une vie heureuse en plein air."

"Je pense que cela doit rester réservé à une production locale et artisanale et qu'il faudrait donc un nombre maximum d'animaux abattus par an."

"Il faut fixer un nombre maximum d'animaux abattus par année sinon on aura vite un abattoir semi-clandestin."

"L'abattage à la ferme doit s'inscrire dans une idée de l'élevage "familial" et pas industriel..."

Les répondants ont une préférence pour une limite définie **par mois ou par années** (13 dans les deux cas). La majorité envisage **entre 1 et 5 abattages** par mois.

Certains éleveurs proposent d'**autres critères** à la place d'une limitation numérique stricte : l'abattage à la ferme pourrait être réservé aux **bêtes nées sur l'exploitation**, à un certain **pourcentage des animaux du cheptel par séance** ou à **certains types d'élevage** (circuit court/bio/vente directe/animaux en plein air). Réserver l'abattage à la ferme aux éleveurs vendant leur viande en direct aux consommateurs fait particulièrement sens étant donné que les éleveurs intéressés par l'abattage à la ferme s'inscrivent largement dans cette démarche (88 % de circuit court). Par ailleurs, un répondant propose également d'instaurer un **temps minimum obligatoire entre deux séances**.

Conclusions : quel mode d'abattage pour quel élevage ?

Le camion mobile d'abattage est une solution qui semble mieux adaptée aux porcs et aux ovins en raison de l'abattage par lot de ces animaux. Le camion se déplacerait de ferme en ferme pour abattre plusieurs animaux à la fois, ce qui permettrait d'accroître l'efficacité économique et de travail de l'outil. Il constitue aussi une solution intéressante pour les bovins, notamment en tandem avec l'abattage à la ferme. Le camion est alors placé sur une aire d'accueil et les dépouilles issues de l'abattage à la ferme y seraient habillées. Cette aire d'accueil permettrait idéalement de ravitailler le camion en ressources (eau, énergie) et de gérer les déchets (lieu de dépôt équipé). Elle pourrait être équipée de chambres froides où les carcasses seraient entreposées, et pourquoi pas, d'un atelier de découpe de viande partagé où des bouchers prépareraient des colis de viande pour les éleveurs, vendus à la ferme ou via un commerce commun situé sur l'aire d'accueil également. Un atelier de découpe mobile serait aussi possible si la fréquence d'abattage est trop faible pour faire fonctionner un atelier de découpe permanent. L'aire d'accueil pourra alors aussi approvisionner cet atelier de découpe mobile avec ce qui est nécessaire à son fonctionnement.

Le tir au pré se justifie pour les bovins vivant toute l'année à l'extérieur, en raison du défaut de maniabilité (peu de contact avec l'Homme), induisant un stress important lors du transport et impactant la qualité de la viande. Les bovins sont alors considérés comme du gibier d'élevage au même titre que des cervidés, par exemple.

L'abattage en enclos devrait être utilisé en préférence par rapport au tir en pleine prairie, si les animaux peuvent être habitués à rester dans un enclos dans un état de quiétude (affouragement, etc.). Ce mode d'abattage présente en effet des avancées par rapport au tir au pré : limitation des risques d'échec du tir (possibilité de rattrapage) et meilleure maîtrise de la propreté du lieu d'abattage (surface enherbée ou dalle de béton nettoyable). Les dimensions de l'enclos doivent être définies en vue de réduire les déplacements possibles des animaux sans provoquer de stress. Ce mode d'abattage pourrait éventuellement être appliqué aux porcins et aux ovins en plus des bovidés.

L'abattage dans un bâtiment de ferme va encore plus loin dans la maîtrise de la sécurité de l'animal et de l'abatteur, de la qualité de l'abattage (à bout portant sur une bête immobilisée et avec possibilité de rattrapage direct) et dans la propreté du lieu d'abattage (local en dur nettoyable). Les pratiques peuvent être fort similaires à ce qui est pratiqué en abattoir. Ce mode d'abattage optimise le bien-être animal pour les animaux dociles mais ne représente pas un gain conséquent, par rapport à l'abattage classique, pour les animaux difficilement manipulables.

L'abattage à la ferme couplé à la **prise en charge de la dépouille par un abattoir** fixe ou mobile permet de profiter de l'infrastructure et des équipements optimisés en vue d'assurer l'hygiène lors des étapes délicates de l'abattage : l'éviscération et le dépeçage. Il nécessite néanmoins un transport de la dépouille qui doit être optimisé en vue d'éviter toute contamination de la viande. Le mode de transport et la durée de ce transport doivent dès lors être définis, en s'inspirant éventuellement des protocoles existant pour l'abattage de gibier ou d'urgence. La carcasse devra ensuite être acheminée vers un atelier de découpe, dans ou en dehors de la ferme.

L'idée d'**éviscérer à la ferme** a également été émise par les répondants au sondage. Cette pratique réalisée par le vétérinaire présent lors de l'abattage pourrait permettre de réduire les risques sanitaires (fermentation des organes) lors du transport. Dans ce cas, les viscères accompagnent la dépouille jusqu'à l'abattoir.

Certains répondants émettent aussi le souhait de **réaliser l'entièreté de l'habillage à la ferme** (éviscération et dépeçage) en vue d'éviter tout transport et de leur donner plus d'autonomie. Il conviendrait alors de se pencher sur l'infrastructure nécessaire à la ferme et sur les modalités de contrôle en vue d'assurer la qualité sanitaire de la viande issue de ce mode d'abattage.

Les réponses au sondage sur les préférences pour les types d'abattage à la ferme sont reprises dans la Partie 3, et celles portant sur les détails techniques des modalités d'abattage sont reprises dans les propositions de protocoles dans la Partie 6.

PARTIE 5 : Faisabilité législative, technique et économique

Cette partie s'intéresse à la faisabilité législative, technique et économique des différentes méthodes d'abattage à la ferme présentées dans ce dossier. Des pistes sont présentées afin de surmonter les difficultés potentielles de mise en œuvre.

Faisabilité législative

Camion mobile d'abattage

La réglementation européenne prévoit des législations relatives à l'abattage dans le cadre d'abattoirs « classiques ». Elle envisage néanmoins déjà l'abattage mobile, en permettant l'adoption de dispositions nationales dans l'attente de l'adoption de législations communautaires spécifiques.

R1099/2009 – Alinéa 40 et Art.14 §3

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

« Peuvent être arrêtées conformément à la procédure visée à l'article 25, paragraphe 2 : a) des dérogations aux dispositions de l'annexe II pour les abattoirs mobiles ; (...) ». Dans l'attente de l'adoption des dérogations visées au premier alinéa, point a), les États membres peuvent établir ou maintenir des dispositions nationales applicables aux abattoirs mobiles ».

Le camion mobile doit demander un agrément à l'AFSCA.

Abattage à la ferme

Une évolution nécessaire de la réglementation sanitaire européenne

L'abattage à la ferme consiste à séparer dans le temps et dans l'espace la mise à mort de l'animal, étape sensible pour le bien-être animal, réalisée à la ferme, et le traitement de la dépouille, étape sensible pour la qualité sanitaire de la viande, réalisé dans un abattoir. Cette approche novatrice n'est actuellement pas prévue par la réglementation sanitaire en vigueur, obligeant l'arrivée d'animaux vivants à l'abattoir (*Règlement 853/2004 Chapitre IV*). Des modifications législatives sont dès lors nécessaires pour la concrétisation de ces techniques en Wallonie (pour des ongulés d'élevage hors gibier et abattage d'urgence). *L'Article 10, paragraphe 1 du Règlement 853/2004* prévoit une procédure pour la modification et l'adaptation des Annexes II et III, argumentée par une série d'arguments dont « *f) l'évolution des habitudes de consommation* ». L'augmentation marquée de l'intérêt des consommateurs pour le bien-être animal peut motiver la nécessité de permettre la mise en œuvre de méthodes alternatives d'abattage optimisant le bien-être animal. Ces adaptations législatives devront offrir des garanties sanitaires identiques à celles d'un abattage classique : il

convient donc de définir les modalités de mise à mort, de saignée et de transport de la dépouille vers l'abattoir.

R853/2004, CHAPITRE IV (Hygiène de l'abattage), point 2 : « Les exploitants du secteur alimentaire exploitant des abattoirs où sont abattus des ongulés domestiques doivent veiller au respect des exigences ci-après. (...) 2. a) La viande provenant d'animaux autres que ceux visés aux points b) et c) ne peut être utilisée pour la consommation humaine si les animaux en question meurent autrement que par abattage dans l'abattoir. b) Seuls les animaux vivants destinés à l'abattage peuvent être introduits dans les locaux d'abattage, exception faite : i) des animaux ayant fait l'objet d'un abattage d'urgence en dehors de l'abattoir conformément au chapitre VI, ii) des animaux abattus sur le lieu de production conformément à la section III, et iii) du gibier sauvage conformément à la section IV, chapitre II. c) Les viandes provenant d'animaux ayant fait l'objet d'un abattage à la suite d'un accident dans un abattoir peuvent être utilisées pour la consommation humaine si, après inspection, aucune lésion grave autre que celles dues à l'accident n'a été constatée. (...) ».

Une possibilité pour les bovins vivant toute l'année à l'extérieur

La législation européenne (R 853/2004, Art. 10) prévoit des possibilités de modification et d'adaptation des mesures, via l'adoption de mesures nationales, sous certaines conditions.

Règlement (CE) NO 853/2004 - Règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale - Article 10 "Modification et adaptation des annexes II et III"

1. Les annexes II et III peuvent être adaptées ou mises à jour conformément à la procédure visée à l'article 12, paragraphe 2, compte tenu :

- a) de l'évolution des guides de bonnes pratiques;
- b) de l'expérience acquise dans le cadre de l'application de systèmes fondés sur la HACCP conformément à l'article 5 du règlement (CE) no /2004 (34)
- c) de l'évolution technologique et de ses conséquences pratiques ainsi que des attentes des consommateurs en ce qui concerne la composition des aliments;
- d) des avis scientifiques, notamment des nouvelles analyses des risques;
- e) des critères microbiologiques et des critères de température applicables aux denrées alimentaires;
- f) **de l'évolution des habitudes de consommation.**

2. Des exemptions en ce qui concerne les annexes II et III peuvent être accordées conformément à la procédure visée à l'article 12, paragraphe 2, à condition que lesdites exemptions ne compromettent pas la réalisation des objectifs fixés par le présent règlement.

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

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

- i) de permettre de poursuivre **l'utilisation des méthodes traditionnelles** à toute étape de la production, du traitement ou de la distribution des denrées alimentaires; ou
- ii) de répondre aux besoins des établissements du secteur alimentaire situés dans des **régions soumises à des contraintes géographiques particulières.**
- b) Dans d'autres cas, **elles s'appliquent uniquement à la construction, la configuration et l'équipement des établissements.**

5. Tout État membre souhaitant adopter des mesures nationales, telles que visées au paragraphe 3, **en informe la Commission et les autres États membres.** Chaque notification:

- a) fournit une description détaillée des dispositions pour lesquelles l'État membre en question estime qu'une

adaptation est nécessaire et indique la nature de l'adaptation visée;

b) décrit les denrées alimentaires et les établissements concernés;

c) explique les motifs de l'adaptation, y compris, le cas échéant, en fournissant une synthèse de l'analyse des risques réalisée et en indiquant toute mesure devant être prise pour faire en sorte que l'adaptation ne compromette pas la réalisation des objectifs alimentaires du présent règlement; et

d) communique toute autre information pertinente.

*6. Les autres États membres disposent d'un **délai de trois mois** à compter de la réception de la notification visée au paragraphe 5 pour transmettre par écrit leurs observations à la Commission. Dans le cas des adaptations résultant du paragraphe 4, point b), ce délai est porté à quatre mois, à la demande de tout État membre. La Commission peut et, lorsqu'elle reçoit des observations écrites d'un ou de plusieurs États membres, doit consulter les États membres réunis au sein du comité visé à l'article 12, paragraphe 1. La Commission peut décider, conformément à la procédure visée à l'article 12, paragraphe 2, si les mesures envisagées peuvent être mises en œuvre, sous réserve de modifications appropriées, le cas échéant. S'il y a lieu, la Commission peut proposer des mesures générales conformément aux paragraphes 1 ou 2 du présent article.*

7. Un État membre ne peut adopter des mesures nationales adaptant les exigences de l'annexe III que :

a) conformément à une décision prise dans le respect du paragraphe 6; ou b) si, un mois après l'expiration du

délaï visé au paragraphe 6, la Commission n'a pas informé les États membres qu'elle a reçu des observations écrites ou qu'elle a l'intention de proposer l'adoption d'une décision prise dans le respect du paragraphe 6; ou

c) conformément au paragraphe 8.

L'Allemagne a utilisé la procédure proposée à *l'Article 10 du R853/2004* dans le cadre d'une révision de l'Ordonnance sur les prescriptions d'hygiène pour la fabrication, le traitement et la mise sur le marché de certains aliments d'origine animale (*Règlement sur l'hygiène alimentaire des animaux - LMHV*)⁵.

Dans la notification (2008/0456/D-C50A) envoyée à l'Europe, elle propose notamment une modification de l'Ordonnance telle que suit :

a) Dans l'intitulé, les termes « abattages d'urgence » sont remplacés par le terme « abattages ».

b) L'alinéa 3 suivant est ajouté :

«(3) Avec l'autorisation de l'autorité compétente, les animaux ongulés de l'espèce bovine qui sont détenus dans un élevage allaitant ou en plein air toute l'année ou à des fins d'entretien du paysage, peuvent être abattus ou tués dans l'exploitation d'élevage à des fins de production de viande pour la consommation humaine, sous réserve du respect des exigences prévues à l'annexe III, section III, point 3 du règlement (CE) n° 853/2004 (NDLR : conditions pour le gibier d'élevage). La viande des animaux abattus ou tués au sens de la première phrase peut, en dérogation à l'annexe III, section I, chapitre IV, point 2 a) du règlement (CE) n° 853/2004 (NDLR : obligation pour la viande consommable de passer par l'abattoir), être utilisée pour la consommation humaine. Les animaux abattus ou tués au sens de la première phrase peuvent, en dérogation à l'annexe III, section I, chapitre IV, point 2 b) du règlement (CE) n° 853/2004 (NDLR : possibilité d'accès des carcasses dans l'abattoir), être introduits dans une installation d'abattage ».

La procédure alors en vigueur ([R1999/468/CE, articles 5 et 7](#)) prévoit qu'en l'absence de réaction de la part du Conseil à l'expiration du délai (période de statut quo), les mesures d'application proposées sont arrêtées par la Commission. Pour la notification en question, la période de statut quo de 3 mois (28/10/2008 au 29/01/2018) n'a pas donné lieu à une réaction du Conseil, ce qui a validé la proposition allemande.

⁵ <http://www.gesetze-im-internet.de/tier-lmhv/BJNR182800007.html>

L'ordonnance allemande en vigueur actuellement cadre l'abattage des bovins à la ferme dans l'article 12. L'Annexe 8 prévoit un formulaire à remplir par l'éleveur et à renvoyer avant l'abattage.

§ 12 Schlachtungen außerhalb eines Schlachthofes

(1) Tierkörper von als Haustiere gehaltenen Huftieren, die nach Anhang III Abschnitt I Kapitel VI der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 außerhalb eines Schlachthofes notgeschlachtet worden sind, dürfen nur zu einem Schlachthof befördert werden, wenn ihnen ein Begleitschein nach Form und Inhalt des Musters der Anlage 8 beigelegt ist.

(2) Einzelne Huftiere der Gattung Rind, die ganzjährig im Freiland gehalten werden, dürfen mit Genehmigung der zuständigen Behörde im Haltungsbetrieb geschlachtet oder zur Gewinnung von Fleisch für den menschlichen Verzehr getötet werden, wenn die Anforderungen nach Anhang III Abschnitt III Nummer 3 Buchstabe a bis j der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 eingehalten werden. Fleisch von nach Satz 1 geschlachteten oder getöteten Tieren darf abweichend von Anhang III Abschnitt I Kapitel IV Nummer 2 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 für den menschlichen Verzehr verwendet werden. Nach Satz 1 geschlachtete oder getötete Tiere dürfen abweichend von Anhang III Abschnitt I Kapitel IV Nummer 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 in einen Schlachthof verbracht werden. Die Beförderung der geschlachteten oder getöteten Tiere in den Schlachthof darf abweichend von Anhang III Abschnitt III Nummer 3 Buchstabe.

Le Règlement relatif au bien-être animal au moment de l'abattage (*R1099/2009, Annexe 1*) inscrit l'arme à feu à balles comme méthode d'étourdissement autorisée. Description : « Lésions graves et irréversibles au cerveau provoquées par le choc et la pénétration d'un ou de plusieurs projectiles ». Conditions d'utilisation : « Toutes les espèces. Abattage, dépeuplement et autres situations ». Paramètres essentiels : « Position de tir. Puissance et calibre de la cartouche. Type de projectile ».

Pour le tir au pré, notamment, il convient également de tenir compte de *l'Arrêté du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale, Chapitre 1, Section 6, Article 13* : « l'abattage ne peut être visible de la voie publique » (législation nationale).

Il serait donc possible pour la Belgique de proposer une modification de la législation nationale sur l'abattage, permettant la pratique cadrée de l'abattage à la ferme, en la soumettant, via notification, à l'Europe.

Faisabilité technique

Expériences des autres pays

Les camions mobiles actifs en Suède et en Allemagne, ainsi que les pratiques d'abattage au pré et en enclos en Suisse et en Allemagne, montrent que ces modes d'abattage sont techniquement réalisables. Il convient néanmoins de soulever différents points d'attention.

Gestion des déchets en camion mobile d'abattage

Le camion doit prévoir de récupérer les déchets d'abattage ou de les laisser sur la ferme, en vue du ramassage par une firme spécialisée. Il serait intéressant d'évaluer les coûts liés à ce ramassage et d'estimer les adaptations de l'infrastructure du camion nécessaires pour le stockage temporaire des déchets d'abattage. Par ailleurs, certains éleveurs disposant d'une boucherie à la ferme bénéficient

déjà du ramassage par la firme de leurs déchets. Ce point devrait être approfondi en collaboration avec l'Office wallon des déchets.

Maladies contagieuses en ferme

Le camion d'abattage se déplaçant de ferme en ferme ne peut être source de propagation de maladies. Dès lors, un processus de désinfection du matériel roulant doit être défini et mis en œuvre lors de chaque déplacement.

Coordination avec abattoirs pour l'abattage à la ferme

L'abattage à la ferme nécessite la collaboration avec un abattoir (fixe ou mobile) pour la prise en charge instantanée de la dépouille, ce qui demande l'élaboration et la mise en œuvre d'un protocole de collaboration.

Faire valoir l'intérêt de s'associer à la démarche d'abattage à la ferme

Pour les abattoirs, l'abattage à la ferme pourrait constituer une diversification intéressante, notamment en vue de fournir du travail au personnel d'abattage qui procèderait éventuellement à la mise à mort de l'animal chez l'éleveur. La remorque de transport de la dépouille pourrait être investie par l'abattoir et louée. Etant donné que les outils d'abattage sont généralement sous-utilisés en Wallonie, cette diversification permettrait de mieux rentabiliser les structures déjà actives sur le territoire.

Les abattoirs publics

Si chaque abattoir décide de sa volonté de prendre part au système d'abattage à la ferme, les abattoirs publics agréés par l'AFSCA ayant accès aux aides publiques sont déjà soumis à des obligations de prise en charge des animaux apportés par les particuliers ou par les éleveurs.

Art.3 : Un abattoir public doit être agréé par l'AFSCA (AR2006 – Annexe2-1), il s'engage « à travailler avec des particuliers ou avec des apports faibles d'animaux », « à prévoir une offre géographique et une flexibilité adaptée au besoin et à l'échelle locale », « à rendre à l'éleveur la carcasse de l'animal qu'il a confié » et « à maintenir du personnel et une infrastructure adaptée notamment en termes de traçabilité, et de flux, à la gestion de lot pouvant être composé d'un seul animal ». Repris dans : Arrêté de l'Exécutif régional wallon relatif à l'octroi de subventions aux pouvoirs subordonnés pour la construction, l'agrandissement ou la transformation d'abattoirs publics.

L'abattoir mobile

L'abattoir mobile peut constituer une solution dans les régions pauvres en outils d'abattage. Placé sur une aire d'accueil offrant des commodités (sources d'énergie, eau, éventuellement évacuation des déchets... - et pourquoi pas, idéalement, couplé à un atelier de découpe ?), il pourrait recevoir les dépouilles issues de l'abattage dans les fermes du voisinage.

Faisabilité économique

L'abattage n'a jamais été une activité rentable

Comme de nombreuses activités de première transformation (meunerie, malterie, etc.), l'abattage n'est pas une activité facilement rentabilisable. L'abattage était auparavant un service proposé par les

communes aux éleveurs du territoire (réseau d'abattoirs communaux). De nombreuses boucheries abattaient également au sein de leurs bâtiments les animaux transformés dans leur atelier. Les évolutions réglementaires, notamment en vue de garantir l'hygiène de l'abattage, ont mené à des besoins d'investissements importants dans l'infrastructure des bâtiments. Les mises aux normes sanitaires du début des années 1990 puis du début des années 2000 ont causé l'arrêt de nombreuses structures d'abattage, dont la quasi-totalité des abattoirs liés à des boucheries. De nombreux outils d'abattage publics ont été abandonnés.

Aujourd'hui, à côté des abattoirs communaux toujours en activité, des entreprises privées, propriétaires ou gestionnaires d'abattoirs, couplent l'activité d'abattage avec la transformation de la viande de manière à bénéficier de la plus-value liée à la seconde transformation. Par ailleurs, les abattoirs publics ont accès à des aides financières pour la construction, l'agrandissement ou la transformation d'abattoirs publics ou pour le renouvellement des infrastructures des abattoirs publics (encart 7).

Encart 7 : Aides régionales aux abattoirs publics

Aide à la construction, à l'agrandissement et à la transformation

Art. 2 : L'abattoir est la propriété d'une province, d'une commune, d'une association de communes ou d'une société mixte dans laquelle les pouvoirs publics sont majoritaires et conserve le même statut juridique après l'octroi de la subvention.

Art. 3 : Le taux d'intervention est de maximum quarante pour cent du montant de la dépense à subventionner. Arrêté de l'Exécutif régional wallon relatif à l'octroi de subventions aux pouvoirs subordonnés pour la construction, l'agrandissement ou la transformation d'abattoirs publics (1986)

<http://www.ejustice.just.fgov.be/eli/arrete/2016/11/10/2016205881/justel>

Depuis 2007, 10 demandes de subsides pour des abattoirs ont reçu un accord de principe pour un montant total de 6.812.231,79 euros, dont 5 projets ont concrétisé leurs travaux et ont perçu pour ceux-ci un montant total de 2.021.920,52 euros.

Aide au renouvellement des infrastructures

Art.3 : Un abattoir public doit être agréé par l'AFSCA.

Art.4 : Le taux d'intervention est de maximum quarante pour cent du montant de la dépense à subventionner. Le montant ne dépasse pas 40.000 euros par an et par abattoir public.

Arrêté du Gouvernement wallon relatif à l'octroi d'une subvention aux abattoirs publics en vue du renouvellement de leurs infrastructures

<http://www.ejustice.just.fgov.be/eli/arrete/2016/11/10/2016205881/justel>

+ Circulaire : <http://environnement.wallonie.be/legis/agriculture/aides/aide031.htm>

Economie sur les transports

Le camion d'abattage mobile permet d'éviter le transport de l'animal / de la dépouille / de la carcasse, ce qui représente une économie en matériel (camion frigorifique...), en temps, en énergie et en argent (sous-traitance du transport) pour les éleveurs. D'après les résultats du sondage, le transport représente une étape non-négligeable pour les éleveurs avec des coûts correspondant en moyenne à la moitié du coût de l'abattage à un abattoir (voir Partie 1).

Propension à payer des producteurs

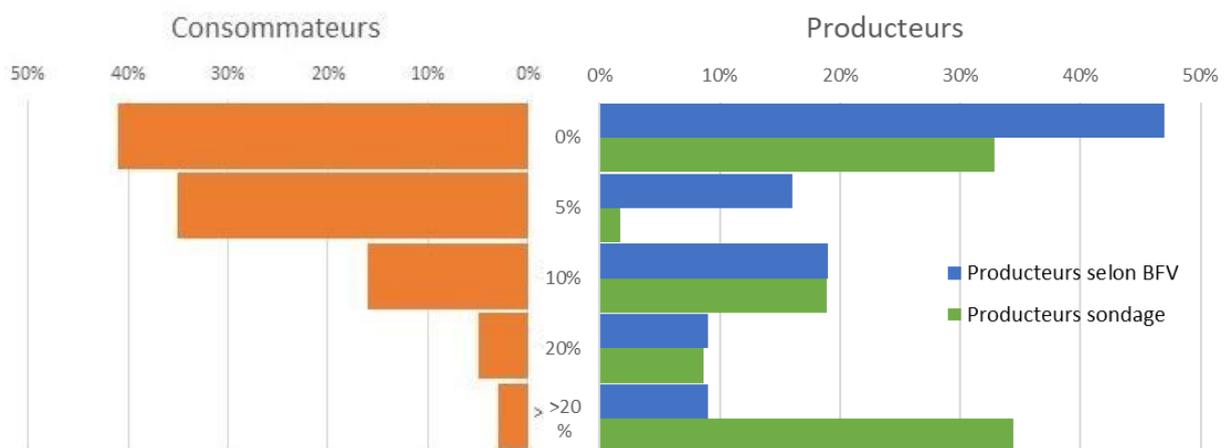
Un sondage mené par BioForum Vlaanderen en 2014 (Vandenberghé & Pauwels 2014) a permis d'évaluer la propension des éleveurs intéressés par l'abattage mobile à payer un surcoût pour son utilisation. Tandis que 47 % des personnes intéressées par l'abattoir mobile souhaitent que le tarif ne soit pas plus cher, 53 % sont prêts à payer un surcoût : 16 % entre 1-5 %, 19 % entre 6-10 %, 9 % entre 11-20 % et 9 % considèrent que le prix n'a pas d'importance. Par ailleurs, 12 éleveurs se sont déclarés prêts à participer à l'achat de l'outil.

Le sondage réalisé dans le cadre du présent dossier montre une propension à payer nettement supérieure des producteurs. Tandis que 33 % des éleveurs ne souhaitent pas payer davantage un abattage à la ferme, 32 % sont prêts à payer entre 5 et 20 % plus cher et 34 % sont prêts à payer plus de 50 % du prix actuel de l'abattage.

Propension à payer des consommateurs

L'Eurobaromètre Spécial 442 « Attitudes des Européens à l'égard du bien-être animal » publié en 2015 s'est penché sur la propension des citoyens européens à payer davantage pour une viande produite selon une démarche respectant mieux le bien-être animal et sur leur intérêt pour ce type de label. 59 % des citoyens de l'UE ont indiqué qu'ils seraient prêts à payer plus pour les produits respectueux du bien-être animal. Plus précisément, plus d'un tiers (35 %) de répondants sont prêts à payer jusqu'à 5 % de plus, et plus d'un répondant sur dix (16 %) est prêt à payer 6 à 10 % de plus pour des produits provenant de systèmes de production respectueux du bien-être animal. De très faibles proportions d'Européens sont prêts à payer de 11 à 20 % de plus (5 %) ou plus de 20 % (3 % des répondants). En revanche, plus d'un tiers des citoyens de l'UE (35 %) ne sont pas prêts à payer plus et un petit pourcentage (4 %) a mentionné que cela dépendait du prix du produit. Plus de la moitié des citoyens de l'UE (52 %) recherchent les labels identifiant de tels produits lors de leurs achats. Plus d'un quart des répondants (27 %) recherchent les labels « parfois », contre 25 % qui regardent « la plupart du temps ». En revanche, 37 % des répondants ne regardent jamais ou très rarement ces labels (23 % « jamais », 14 % « très rarement »), et un Européen sur dix (10 %) ne connaissent pas leur existence.

Le bien-être animal constitue dès lors un critère important pour le consommateur, pouvant faire l'objet d'une meilleure labellisation.



Propension à payer des producteurs et des consommateurs selon les données de BioForum Vlaanderen, de notre sondage et de l'Eurobaromètre.

Une intervention publique ?

La création d'un camion d'abattage public (valeur estimée à maximum 1 million d'euros) porté par des communes, associations de communes, provinces ou sociétés mixtes (*au sens de l'Art.2 de l'Arrêté de 1986*) pourrait théoriquement bénéficier d'une aide régionale de maximum 50 % dans le cadre des aides à la construction, à l'agrandissement et à la transformation d'abattoirs publics.

La remorque pour le transport de la dépouille issue de l'abattage à la ferme (valeur estimée entre 7.000 et 15.000 euros) pourrait être financée dans le cadre des aides aux abattoirs publics. Elle peut aussi être louée aux éleveurs ou achetée en commun par les producteurs.

Scénario : Faisabilité économique du camion d'abattage à la ferme avec soutien public dans l'infrastructure

Investissement dans le camion d'abattage sur base d'un camion d'une valeur d'un million d'euros

Région : 50 % soit 500.000 euros selon l'aide régionale aux abattoirs publics

Province 1 (Liège ?) : 20 % soit 200.000 euros

Province 2 (Luxembourg ?) : 20 % soit 200.000 euros

Éleveurs : 5 % soit 50.000 euros (50 producteurs à 1.000 euros la part ?)

Crowdfunding - consommateurs : 5 % soit 50.000 euros (1.000 consommateurs à 50 euros la part ?)

Partenaire privé ? (abattoir / boucher...)

Frais de fonctionnement

Selon l'étude du CER : 103.500 euros/an pour 2 ETP soit 450 euros/jour + frais vétérinaire (120 euros ?) + frais déchets (repris par le camion ? / boucherie à la ferme ?) + transport (50 euros) + assurances + ... soit environ 800 euros/jour ?

Activité d'abattage du camion

Capacité du camion (firme Kometos -voir annexe 3 / étude BioForum Vlaanderen) : 8 bovins / jour ou 30 porcs / jour ou 35 ovins par jour.

Besoins de l'abattage à la ferme : 1 bovin / jour ou lots de 1-5 ovins ou porcs par jour d'abattage selon les résultats du sondage.

Hypothèse 1 : Camion se déplaçant de ferme en ferme

Environ 3 fermes par jour, abattage d'environ 3 bovins / 12 porcs / 12 ovins.

Tarifs approximatifs compensant les frais de fonctionnement : 267 euros/bovin, 67 euros/ovins ou porc

Avantage pour l'éleveur : pas de frais/temps de déplacements (représentant en moyenne 50 % du coût de l'abattage), tout peut se faire à la ferme.

Serait plus intéressant pour de plus grands lots d'animaux, mais en circuit court, la cadence d'écoulement de la viande est limitante. Pour les ovins abattus pour la fête de Pâques, les lots peuvent être plus importants mais la demande est regroupée sur quelques jours sur l'année. Pour une boucherie à la ferme, ce peut être intéressant d'abattre bovins + ovins + porcs sur la même journée d'abattage.

Boucherie Poncelet : 1,5 bovin, 10 porcs, 1 ovin (tarif usuel : 300+280+22 = 602) -> 800 euros = 133 %

Boucherie Damme : 0,5 bovin, 6 porcs, 2 ovins (tarif usuel : 100+167+44 = 311), le camion a le temps de faire une autre ferme avec 5 porcs ou ovins (125) -> 800 euros = 183 %

Hypothèse 2 : Camion sur aire d'accueil, abattage à la ferme avec transport de la dépouille vers le camion

Abattage selon la capacité du camion : 8 bovins / jour ou 30 porcs / jour ou 35 ovins / jour

Tarifs approximatifs compensant les frais de fonctionnement : 100 euros/bovin, 27 euros/porc, 23 euros/ovins.

Le transport est à prévoir par l'éleveur (location remorque). Notons que dans le cas du camion situé sur aire d'accueil, si l'aire d'accueil est équipée d'une chambre froide, l'équipement du camion peut être moindre, et l'investissement réduit.

PARTIE 6 : Proposition de protocole pour l'abattage à la ferme

Cette partie propose une réflexion sur les possibilités de cadrage de l'abattage à la ferme. En effet, producteurs et consommateurs s'accordent sur la nécessité de définir des modalités en vue de garantir le bon déroulement de ces types d'abattage, notamment en ce qui concerne la qualité de la mise à mort (bien-être animal) et les garanties portant sur la qualité sanitaire de la viande. Les témoignages recueillis en ce sens sont nombreux.

“L'abattage à la ferme ne doit pas être trop important pour éviter des dérapages. Ceux-ci doivent être contrôlés de manière stricte afin de ne pas tomber dans des travers pouvant pénaliser la réputation de la viande.”

“Je pense que l'abattage à la ferme ne doit pas forcément être mis entre toutes les mains, il faut que ce soit justifié, fait dans le respect du bien-être animal, de la sécurité des exécutants, et de la sécurité alimentaire. Cela doit être correctement encadré par des professionnels de l'abattage (personnes formées, agréés, et qui devront assumer leurs responsabilités).”

“L'abattage à la ferme est une pratique minoritaire qui doit être sévèrement encadrée et ne doit pas s'orienter vers la tuerie de masse pour évacuer avec de bonnes marges des excédents de troupeaux ou des vaches tarées sur lesquelles on escompte un nouveau revenu.”

Les propositions sont issues de premières discussions avec les producteurs et d'échanges avec les personnes ressources, et ont pour objectif d'alimenter les structures qui interviendront dans les prises de décision législatives pour la mise en place de l'abattage à la ferme en Wallonie.

Avant l'abattage

Planification de l'abattage

Définition par le producteur du nombre d'animaux (et espèce) à abattre. La majorité des répondants du sondage est favorable à une limitation du nombre de bêtes abattues par séance (voir Partie 4).

Un rendez-vous est fixé avec les différents intervenants dans le processus d'abattage (voir plus loin).

Déclaration d'abattage

Un certain nombre de jours ouvrables avant abattage (*2 jours actuellement dans le cadre d'un abattage privé selon la circulaire relative aux abattages privés de l'AFSCA*), une déclaration d'abattage est transmise aux autorités nécessitant d'être prévenues : AFSCA, UBEA, Commune (*actuellement prévu pour l'abattage privé*), DNF ? La déclaration d'abattage doit prévoir la date, l'heure, le lieu, l'identité des personnes intervenant dans le processus d'abattage et doit contenir les informations utiles sur le mode d'abattage appliqué (technique d'étourdissement, déroulé, etc.) – prévoir un formulaire. L'éleveur reçoit un récépissé de sa déclaration d'abattage qu'il est tenu de conserver jusqu'à la fin de l'année suivant celle de l'abattage (*actuellement prévu pour l'abattage privé*).

Enregistrement dans la banque de données Sanitrace/ARSIA.

L'abattage

Propreté de l'animal et du lieu d'abattage

Comme le prévoit le *Règlement 853/2004, Chapitre IV, point 4*, l'animal faisant l'objet de l'abattage doit être propre, nettoyé si nécessaire. Le lieu d'abattage doit être propre, s'il est en plein air, exempt de boue ou sur aire bétonnée. La Circulaire AFSCA pour l'abattage de gibier d'élevage donne des directives allant dans ce sens : « *L'opérateur applique des bonnes pratiques d'hygiène préventives afin d'éviter toute contamination des viandes. Par exemple, lorsque les animaux sont mis à mort par balle en plein air, il évite de les tirer dans un endroit sale afin qu'ils ne tombent dans la boue; il veille dans tous les cas à ce que les animaux soient propres et pour cela évite de mettre à mort des animaux qui étaient récemment dans la boue (ne pas mettre à mort quand il pleut), ou qui ont séjourné dans une loge sale, de ne pas supplémenter en nourriture le jour avant la mise à mort afin d'éviter l'émission d'excréments qui collent à la toison,....* ».

Examen ante-mortem

L'examen ante-mortem de l'animal à abattre est réalisé par un vétérinaire officiel (*procédure appliquée dans les abattoirs ou pour l'abattage de gibier d'élevage*) ou agréé (*procédure appliquée pour l'abattage d'urgence*) présent le jour de l'abattage. Cette inspection comprend un contrôle des registres et des documents de l'exploitation, y compris les informations sur la chaîne alimentaire. L'exploitant applique une procédure de rassemblement des animaux (en utilisant une installation appropriée) pour permettre la réalisation d'une inspection ante mortem du groupe.

Vétérinaire officiel ou agréé ? Définition du R854/2004 (Article 2).

f) "vétérinaire officiel," un vétérinaire habilité, en vertu du présent règlement, à agir en cette capacité et nommé par l'autorité compétente (NDLR : AFSCA) ;

g) "vétérinaire agréé," un vétérinaire désigné par l'autorité compétente (NDLR : AFSCA) en vue d'exécuter pour le compte de cette dernière des contrôles officiels spécifiques sur les exploitations ;

Examen ante-mortem : que prévoit le R854/2004 ? Chapitre II point B.

1. Sous réserve des points 4 et 5 :

a) le vétérinaire officiel doit effectuer une inspection ante mortem de tous les animaux avant l'abattage ;

b) cette inspection doit avoir lieu dans les vingt-quatre heures qui suivent l'arrivée des animaux à l'abattoir et moins de vingt-quatre heures avant l'abattage.

En outre, le vétérinaire officiel peut exiger une inspection à tout autre moment.

2. L'inspection ante mortem doit notamment permettre de déterminer si, en ce qui concerne l'animal inspecté en question, il existe un signe : a) indiquant que le bien-être des animaux a été compromis ; ou b) d'un état quelconque susceptible de nuire à la santé animale ou humaine, en privilégiant la détection des zoonoses et des maladies figurant sur la liste A ou, le cas échéant, sur la liste B de l'Office international des épizooties (OIE).

3. Outre l'inspection ante mortem habituelle, le vétérinaire officiel doit effectuer une inspection clinique de tous les animaux que l'exploitant du secteur alimentaire ou un auxiliaire officiel peut avoir écartés.

4. En cas d'abattage d'urgence en dehors de l'abattoir et lorsqu'il s'agit de gibier sauvage, le vétérinaire officiel doit examiner, à l'abattoir ou dans l'établissement de traitement du gibier, la déclaration accompagnant la carcasse de l'animal et délivrée par le vétérinaire ou la personne qualifiée, conformément au règlement (CE) no .../2004 (1).

5. Lorsque la section III, chapitre II, ou la section IV le prévoit, l'inspection ante mortem peut être effectuée dans l'exploitation d'origine (Possibilité pour les porcs : Section IV Chapitre IV). En pareils cas, le vétérinaire officiel ne doit effectuer l'inspection ante mortem à l'abattoir que dans les cas et dans la mesure indiqués.

Personne réalisant l'abattage

La personne qui réalisera la mise à mort de l'animal devra disposer du certificat de compétence professionnelle prévu dans le *Règlement 1099/2009 Article 7*, délivré par la Direction de la Qualité (Service Public de Wallonie) sur base d'un examen à la suite d'une formation (*Article 21*). Ce certificat atteste du niveau de connaissances et de compétences de la personne habilitée à l'abattage en vue d'optimiser le bien-être animal. L'abatteur peut être : le vétérinaire officiel, un abatteur employé dans un abattoir, un abatteur privé ou l'éleveur lui-même (s'il a obtenu le certificat de compétence).

Echos du sondage : qui réalise l'abattage ?

La majorité des répondants envisage la réalisation de l'abattage à la ferme par l'éleveur lui-même (51). Les éleveurs sont en effet nombreux à exprimer leur volonté d'autonomie, d'accompagner leur bête jusqu'au bout, de réaliser la mise à mort eux-mêmes :

"Oui, j'ai la volonté de le faire moi-même, sans quoi, c'est encore renoncer à l'autonomie des exploitations, rien qu'en terme de principes philosophiques..."

"L'éleveur, il connaît ses animaux, cela permet une réduction du stress."

"Oui j'en aurais la volonté, car je veux m'assurer du meilleur pour mes bêtes jusqu'à la fin."

"L'éleveur : la boucle est bouclée et cela permet d'accompagner l'animal jusqu'au bout. Il y a moins de stress car la bête a confiance en l'éleveur."

"L'éleveur. Il a pris soin d'élever sa bête jusqu'au bout et sera méticuleux dans son abattage par respect et aussi en fin de compte par simple valorisation optimale de son travail."

Les répondants sont conscients et unanimes pour affirmer que pour une mise à mort réalisée de manière optimale, la personne qui la pratique doit être formée et expérimentée. Certains se montrent même proactifs en ce sens :

"Je souhaite le faire moi-même et suivre une formation dans ce sens."

"Nous avons déjà passé le permis de chasse et, (après avoir suivi une formation) on aimerait faire l'abattage nous-mêmes."

"Je souhaite le faire et afin d'être prêt pour le moment venu, j'ai pris l'initiative de passer mon permis de chasse début 2019."

La présence du vétérinaire apparaît également comme garante du bon déroulement de l'abattage :

"L'abattage devrait être réalisé par l'éleveur avec formation et sous contrôle, voire assistance."

"L'éleveur ayant suivi une formation devrait réaliser l'abattage, avec la présence d'un vétérinaire agréé."

Une part importante des répondants (27) préférerait déléguer la mise à mort à un employé d'abattoir, ce qui démontre une confiance dans leurs compétences :

"Un employé de l'abattoir me semble le plus approprié."

"Un employé d'abattoirs (on ne peut pas tout faire !)"

19 répondants envisagent l'abattage par un vétérinaire (agréé par l'AFSCA ou lié à l'exploitation), tandis que d'autres estiment que cela ne fait pas partie de ses missions. Enfin, 7 personnes proposent l'abattage par un boucher formé, et 6 proposent qu'un chasseur s'en charge.

Lieu d'abattage

Possibilité 1 : Abattage dans un bâtiment de ferme

Le local accueillant l'abattage doit « être propre et comprendre au minimum une surface dure. Il faut prévoir également un lavabo ou seulement un approvisionnement en eau potable quand l'éviscération n'a pas lieu sur place ainsi qu'une procédure pour le nettoyage et la désinfection des installations et des équipements. Un système de suspension des carcasses est requis lorsque l'éviscération est pratiquée sur place » (conditions pour l'abattage de gibier de ferme sur l'exploitation).

L'animal est immobilisé à l'aide d'un système de contention.

Echos du sondage : abattage dans un bâtiment de ferme, comment ?

Les répondants sont nombreux à être favorables à l'abattage au sein d'un bâtiment de la ferme. Les éleveurs envisagent cette pratique sur une surface bétonnée, avec un système pour récupérer le sang. Une surface limitée (entre 15 et 25 m² pour la majorité des répondants) ou un système de contention (cage, couloir, cornadis) permettrait un rattrapage facilité en cas de raté. Par ailleurs, cette méthode rassure aussi certains éleveurs au niveau du respect des normes sanitaires et de l'acceptabilité sociale (abattage à l'abri des regards).

Possibilité 2 : Corral (enclos)

L'abattage a lieu dans un enclos au sein de l'exploitation. Les paramètres à définir sont les suivants : la surface de l'enclos, le type de surface (bétonné ou enherbée), le type de périmètre limitant les possibilités de fuite des animaux (clôture solide, murs...).

Echos du sondage : abattage en enclos, comment ?

La moitié des répondants intéressés par l'abattage en enclos l'imagine sur surface enherbée tandis que l'autre moitié préférerait une surface bétonnée pour assurer le nettoyage et la propreté de la surface. Au niveau de la superficie, une dizaine de répondants estime que 100 m² est réaliste (surface pratiquée en Suisse par Nils Müller), tandis que 13 autres suggèrent plutôt une surface entre 10 et 50 m² (la plupart de ces répondants visent l'abattage de bovins mais aussi de porcs et/ou ovins qui nécessitent moins de surfaces).

Les éleveurs sont nombreux à accorder de l'importance à un espace délimité comme le corral, qui assure une certaine sécurité et facilite les rattrapages en cas de "raté". Plusieurs répondants suggèrent d'ailleurs de coupler l'enclos avec un système de contention (box, cage, couloir ou bridon).

Possibilité 3 : Tir en prairie

L'abattage a lieu en pleine prairie, en-dehors de zones présentant de la boue.

Pratique de l'étourdissement

L'animal est étourdi à l'aide d'une méthode reprise à *l'Annexe 1 du R1099/2009*.

Pour l'abattage en bâtiment de ferme : pistolet d'abattage (projectile captif perforant, projectile captif non-perforant, projectile non captif perforant) ou méthode électrique (porcs, ovins). Selon les cas, il est possible d'obtenir une autorisation d'abattage par balle avec arme à feu auprès du vétérinaire (*possibilité définie dans la circulaire relative à l'abattage de gibier d'élevage*). Il serait intéressant d'évaluer les performances des différentes méthodes d'étourdissement en termes de bien-être animal, de facilité d'utilisation et de risques sanitaires.

Pour l'abattage en enclos / en prairie : tir à balles à l'aide d'une arme à feu, le plus proche possible de l'animal afin d'assurer la qualité du tir, éventuellement au départ d'un pirsch. L'abatteur doit faire preuve d'un savoir-faire en la matière, en d'autres termes avoir les connaissances requises sur la manipulation et l'utilisation des armes, être suffisamment précis lors du tir et respecter la réglementation en la matière. Les paramètres essentiels pour éviter toute souffrance inutile aux animaux abattus sont le placement du coup, la charge et le calibre de la cartouche ainsi que le type de projectile. Une étude balistique réalisée en Allemagne a défini le type d'armes et de cartouches à utiliser pour que la balle pénètre dans le crâne et provoque l'étourdissement et la mort cérébrale sans ressortir et risquer de créer un dommage collatéral. Nils Müller en Suisse utilise une carabine 22 Magnum et tire à une distance de 5 mètres environ.

Echos du sondage : quel outil pour la mise à mort ?

Les répondants sont unanimes quant à l'importance d'une méthode rapide et optimale en termes de bien-être animal. Elle dépend évidemment du type d'abattage (prairie, corral ou dans un bâtiment) et de l'espèce.

Une cinquantaine de répondants sont favorables à l'usage d'un pistolet d'abattage, à l'étable ou en corral :

“Pour moi l'idéal, pour être sûr de ne pas rater son coup, c'est le pistolet d'abattage, avec la tête de la bête attachée, en enclos en prairie ou à l'étable (mais je parle bien en fonction du type de bêtes que j'ai, c'est -à-dire des bêtes fort dociles dans la plupart des cas).”

Une trentaine de répondants sont favorables à l'usage d'une arme à feu, en prairie et en corral. Ils insistent sur la formation de l'abatteur et sur un système de “silencieux” pour atténuer le son du tir. Enfin, deux répondants préfèrent l'étourdissement électrique (pour les porcs ou ovins).

Saignée stérile

Rapidement après l'étourdissement (*maximum 90 secondes lors du tir au pré effectué en Suisse*), l'animal est suspendu à l'aide d'un treuil pour la saignée. Une lame est utilisée pour inciser et percer la peau de l'animal dans la zone du cou. À travers cette première incision, un couteau large est utilisé pour perforer les deux artères carotides et permettre à l'animal de se vider de son sang. Le sang est récupéré et soit amené à l'abattoir, soit récupéré par Rendac.

La saignée peut être réalisée dans une remorque conçue à cet effet.

La « *Mobiler Schlachtbox* », caisson monté sur un tracteur qui permet de saigner et de transporter une bête de la prairie jusqu'à l'abattoir. Pour répondre au Règlement 853/2004, le caisson est notamment équipé d'un lavabo actionné par le pied et d'un système pour recueillir le sang pendant le trajet (avant d'être nettoyé à haute pression). Un compartiment est prévu pour l'arme et la munition. Coût d'un caisson : entre 8.000 et 15.000 euro en fonction du modèle (avec ou sans treuil).

L'entreprise allemande *Innovative Slachtsysteme* commercialise une remorque pouvant être tractée par une simple voiture, nouvelle version du box d'abattage mobile. La vocation de cette remorque est d'être homologuée comme partie mobile d'un abattoir. Elle coûte entre 7.000 et 10.700 euro.

Eviscération et habillage, analyse post-mortem

Différentes possibilités peuvent être étudiées : l'habillage complet dans un abattoir fixe ou mobile, ou l'éviscération à la ferme suivie du dépeçage à l'abattoir ou encore à la ferme. Elles sont présentées ci-dessous.

Eviscération, dépeçage et analyse post-mortem dans un abattoir fixe

La dépouille de l'animal saigné est acheminée vers un abattoir fixe qui réalisera l'habillage de l'animal suivi de l'analyse post-mortem. Le transport se fait dans des conditions hygiéniques optimales en utilisant une remorque de transport conçue à cet effet.

Une durée maximale à respecter entre la saignée et la prise en charge par l'abattoir devrait être définie en vue de garantir la qualité sanitaire de la viande (risques de fermentations des organes digestifs et de développements bactériens).

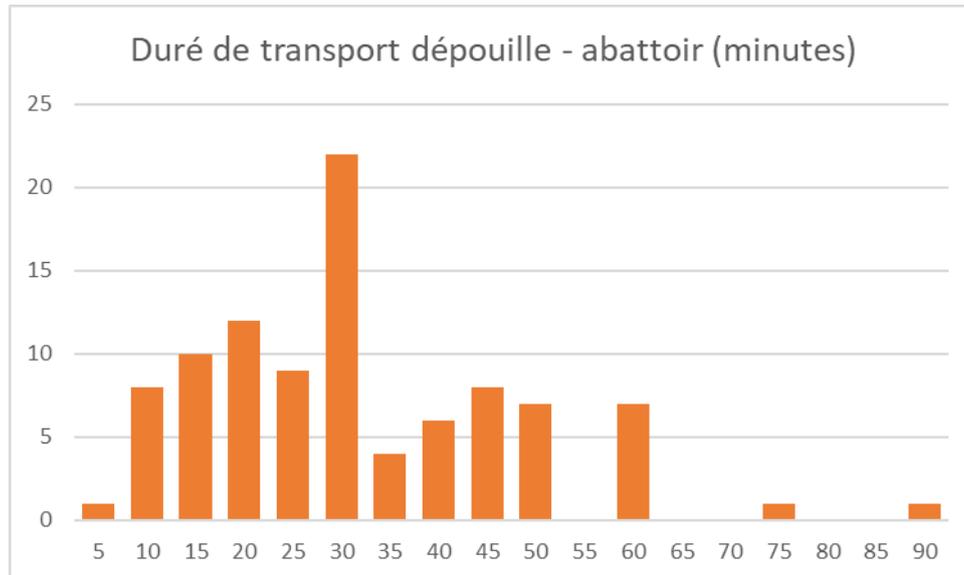
- En Suisse, elle est de 45 minutes (sans réfrigération)
- En Allemagne, elle est de 60 minutes (sans réfrigération)
- Pour les abattages d'urgence et de gibier d'élevage en Belgique, une durée maximale n'est pas définie mais un transport excédant deux heures nécessitera un moyen de transport réfrigéré (sauf si les conditions climatiques permettent de s'en passer). Par ailleurs, dans le cas de l'abattage d'urgence, la viande sera soumise à des analyses microbiologiques complémentaires afin d'être destinée au marché alimentaire.
- Pour le gros gibier sauvage, une durée maximale n'est pas définie. *« La réfrigération doit commencer dans un délai raisonnable suivant la mise à mort et atteindre dans toute la viande une température ne dépassant pas 7°C. Si les conditions climatiques le permettent, la réfrigération active n'est pas nécessaire ».* Par contre, les estomacs et intestins sont retirés le plus rapidement possible (R853/2004, Annexe III – Section IV – Chapitre II).

Avis de l'AFSCA (V. Helbo, communication personnelle)

Le transport ne devrait pas excéder une demi-heure, mais il pourrait être plus long si on enlève les abats blancs à la ferme. C'est envisageable moyennant une infrastructure légère, il faut trouver une personne compétente pour le faire. Le transport ne doit pas être réfrigéré car un refroidissement à cœur n'est pas possible dans un si court laps de temps. Il faut veiller à la prise en charge rapide de la dépouille à l'abattoir, sinon il y a un risque de conséquences économiques importantes pour l'éleveur.

Echos du sondage : prévision de la durée de transport dépouille-abattoir

83 % des répondants pourraient apporter la dépouille à l'abattoir le plus proche (et susceptible d'être partenaire de l'abattage à la ferme) dans un laps de temps de 45 minutes, et 98 % des répondants estiment pouvoir le faire en maximum 60 minutes. Pour ceux qui prennent plus de temps, le couplage avec un camion d'abattage constitue une solution intéressante.



Echos du sondage : type de remorque à utiliser pour le transport de la dépouille vers l'abattoir

Plusieurs personnes soulignent que le type de remorque dépend de la distance à parcourir et des conditions météorologiques.

36 répondants préfèrent une remorque réfrigérée. Cette solution serait *“rassurante”* et *“pas beaucoup plus chère”*. Plusieurs propositions envisagées :

- Camionnette frigo avec rail
- Camionnette qui viendrait de l'abattoir, avec l'employé, et qui re-partirait pour y traiter la dépouille
- Camionnette mutualisable

28 répondants préfèrent une camionnette non-réfrigérée. Selon eux, étant donné les courtes distances, la réfrigération de la dépouille n'est pas nécessaire : la température de la bête ne changerait pas pendant les 45 à 60 minutes du trajet. Certains estiment même que la saignée serait mieux tempérée en raison de la meilleure viscosité du sang à température ambiante. Certains ajoutent encore qu'en abattoir ou à la chasse, les dépouilles restent, pendant un certain temps, non réfrigérées. Plusieurs propositions sont envisagées : une remorque standard avec une bâche en dessous et au-dessus (comme les bêtes d'accidents, cervidés d'élevage), ou une remorque ouverte pour la ventilation.

Lors de la réception de la dépouille à l'abattoir, la concordance avec la déclaration enregistrée dans Sanitrace et l'heure de mise à mort reprise sur le certificat du vétérinaire sont, entre autres, vérifiés. La dépouille est déchargée et insérée dans la chaîne de production.

Eviscération, dépeçage et analyse post-mortem dans un camion d'abattage mobile

Le camion d'abattage mobile disposant également d'un agrément européen, il peut accueillir la dépouille immédiatement sur place ou après transport (voir les conditions énumérées dans le point précédent).

Eviscération dans un local de la ferme

Parmi les répondants du sondage, certains soulignent des difficultés liées au transport de carcasses non-éviscérées :

“Le transport de carcasses non-éviscérée provoquera des fermentations qui poseront des soucis.”

“Je pense que d'un point de vue sanitaire, l'éviscération directement sur place est préférable au transport d'un animal mort non éviscéré vers une probable file d'attente dans un abattoir.”

L'éviscération de l'animal dans un local de la ferme directement après saignée peut être intéressante pour réduire les risques de fermentations des organes digestifs de l'animal pendant le transport. Par ailleurs, l'enlèvement de l'estomac et des intestins par le vétérinaire est possible dans le cas de l'abattage d'urgence, tandis que l'éviscération complète à la ferme peut être réalisée, dans une infrastructure adaptée, pour le gibier d'élevage et sous contrôle du vétérinaire officiel.

Abattage d'urgence en dehors d'un abattoir - Selon R853/2004 Annexe III – Section I - Chapitre VI
3. L'animal abattu et saigné doit être transporté vers l'abattoir dans des conditions hygiéniques et sans retard indu. Le prélèvement de l'estomac et des intestins, à l'exception de tout autre habillage, peut être pratiqué sur place, sous le contrôle du vétérinaire. Tous les viscères enlevés doivent accompagner l'animal abattu jusqu'à l'abattoir et être signalés comme lui appartenant.

Abattage de gibier sur le lieu d'exploitation selon le R853/2004 – Annexe III – Section III
3. Les exploitants du secteur alimentaire peuvent abattre les oiseaux coureurs (ratites) et les ongulés d'élevage visés au point 1 sur le lieu d'origine avec l'autorisation de l'autorité compétente si :
h) les animaux abattus et saignés sont transportés vers l'abattoir dans des conditions hygiéniques et sans retard indu. Si le transport dure plus de deux heures, les animaux sont, le cas échéant, réfrigérés. L'éviscération peut être effectuée sur place, sous le contrôle du vétérinaire ;

L'éviscération pourrait être réalisée à la ferme sous différentes conditions :

- Elle a lieu dans un local propre contenant une surface dure, équipé d'un lavabo et d'un système de suspension des carcasses (critères définis par la circulaire relative à l'abattage du gibier d'élevage).
- Elle est réalisée sous le contrôle du vétérinaire officiel présent lors de l'abattage, le plus rapidement possible après la mise à mort (critères définis par la circulaire relative à l'abattage du gibier d'élevage).
- Les viscères accompagnent l'animal pour l'analyse post-mortem effectuée par le vétérinaire officiel.

Dépeçage et examen post-mortem dans un abattoir fixe ou mobile

L'animal saigné et éviscéré est transporté vers un abattoir agréé afin d'y effectuer la suite de l'habillage et l'analyse post-mortem. Le transport se fait sans délais (durée maximum à définir) dans des conditions hygiéniques optimales en utilisant une remorque de transport conçue à cet effet, éventuellement réfrigérée.

Dépeçage dans un établissement de traitement de la viande agréé pour la réception et l'habillage

Dans le cas du gibier d'élevage, des établissements agréés pour la réception et l'habillage peuvent recevoir les dépouilles des animaux saignés et éviscérés. Quelles possibilités similaires pour les ongulés d'élevage ?

« Les gibiers d'élevage tués et saignés peuvent également être emmenés dans un établissement de traitement de gibier agréé pour la réception et l'habillage de tels animaux. 8 Pour obtenir cet agrément, les exploitants intègrent cette activité dans leur système d'autocontrôle et mettent en œuvre une procédure spécifique visant à séparer dans le temps et dans l'espace les manipulations du gibier d'élevage et du gibier sauvage. Attention : ces établissements doivent être raccordés au système Beltrace ».

Dépeçage et examen post-mortem dans un local de ferme

Il pourrait enfin être envisagé d'effectuer le traitement de la dépouille au sein de l'exploitation, si un espace a été aménagé pour cette tâche. Cette dernière possibilité est très délicate au niveau des normes d'hygiène et de la gestion des déchets d'abattage.

Echos du sondage : traitement de la dépouille, ferme ou abattoir ?

Comme le souligne un répondant, le traitement de la dépouille à domicile ou à l'abattoir **dépend du type d'animal** : une petite carcasse (jusqu'à 120 kg, porcs et veaux) peut être traitée facilement à domicile, mais l'infrastructure nécessaire serait plus importante pour un bovin adulte.

Une majorité des répondants préfère tout faire à domicile (40). Comme pour l'abattage à la ferme, ils valorisent **l'autonomie, la simplicité, la transparence** de cette solution, quitte à faire des investissements (éventuellement via une coopérative d'éleveurs) :

“L'idéal est de tout faire à domicile mais cela demande des qualifications et des investissements. Une coopérative de plusieurs éleveurs de la région pourrait être envisagée afin de mutualiser les coûts.”

“Tout à domicile en toute transparence.”

“Tout faire à domicile avec un boucher.”

“Si possible au niveau hygiène, que tout soit fait sur place.”

“Je ne vois pas l'intérêt de tuer à la ferme si c'est pour quand même aller à l'abattoir pour le traitement de la dépouille.”

Ils soulignent aussi l'**économie** réalisée en évitant le transport à l'abattoir, tout en étant conscients qu'un **cadre sanitaire** strict devra être pensé :

“Un maximum à domicile, pour autant qu'un cahier des charges soit respecté (conteneur pour gestion des déchets, etc.) et limiter l'impact environnemental d'une filière déjà pointée du doigt.”

“Je pense qu'il est préférable de faire tout à la ferme (local d'abattage à côté d'un frigo et ou lieu de découpe) pour limiter les transports, avec pour limiter les risques, le passage d'un vétérinaire avant l'abattage et après. »

Pour le **traitement de la dépouille** en tant que tel, plusieurs solutions sont envisagées : camion mobile ou atelier de découpe (avec boucher) et chambre froide à la ferme.

Pour la **gestion des déchets**, différentes propositions également : fumier/humusation, équarrissage, incinération, prise en charge par le camion d'abattage.

Une autre partie des répondants (36) valorisent la facilité de passer par l'abattoir. Pour eux, l'important est que la mise à mort (étourdissement et saignée) ait lieu à la ferme, mais le traitement de la dépouille à l'abattoir ne leur pose pas problème :

“Cela ne me dérange pas d'envoyer la carcasse dans une structure de traitement, ce qui m'importe est d'éviter le transport de l'animal vivant et le passage par l'abattoir qui traumatise les bêtes.”

“Je préfère passer par l'abattoir. Si je devais passer directement par la ferme, il faudrait un frigo pour refroidir les dépouilles et des bacs pour les déchets vidés après chaque abattage.”

Conclusions

Au plus
tard J-2

Déclaration d'abattage | Prise de RDV avec les intervenants du processus

Jour
« J »

Analyse ante-mortem

Acheminement des animaux vers le lieu d'abattage (infrastructure à définir)

Contention (pour abattage dans bâtiment de ferme, à voir pour enclos/pré)

Etourdissement (avec méthode adaptée : électrique (porcs-ovins), matador (porcs-ovins-bovins ou arme à feu (bovins en extérieur sans contention)

Suspension et saignée (par le vétérinaire, deux couteaux)

(Eviscération) (si apporte une diminution des risques sanitaires lors du transport)

FERME

Transport de la dépouille (matériel, conditions et durée à définir)

Eviscération et dépeçage

Analyse post-mortem

Fente en deux de la carcasse

Refroidissement de la carcasse

ABATTOIR FIXE
OU MOBILE

Découpe et conditionnement de la viande (ferme / abattoir / boucher/ etc.)

Vente au consommateur à la ferme

Recommandations pour une concrétisation de l'abattage à la ferme en Wallonie

Position générale

- ❖ Les précédentes publications et le présent dossier démontrent une volonté de nombreux éleveurs d'avoir la possibilité d'innover dans les pratiques d'abattage, en abattant sur le lieu d'élevage. Cette proposition fait sens à différents niveaux : bien-être animal, éthique, environnemental, économique. A travers le présent dossier, le groupe multi-acteurs souhaite **relayer leur volonté : légaliser et concrétiser l'abattage à la ferme en Wallonie.**
- ❖ L'abattage à la ferme doit être considéré comme une pratique alternative et complémentaire au fonctionnement actuel des abattoirs, répondant aux lacunes des possibilités actuelles d'abattage (races peu manipulables, races à cornes, etc.) et innovatrice en termes de bien-être animal et de qualité de la viande. Le projet concernant de faibles flux d'animaux en circuit court, l'abattage à la ferme constituerait davantage un moyen de diversifier les activités d'un abattoir qu'une concurrence envers les établissements actifs en Wallonie. **Nous encourageons donc vivement le renforcement et la collaboration des abattoirs "classiques".**

Démarches législatives

Les différentes techniques d'abattage à la ferme ne sont pas encore permises par la législation européenne ou nationale.

- ❖ Comme le suggère le Règlement 1099/2009 (alinéa 40, art. 14§3), la Belgique devrait établir **des dispositions nationales applicables aux abattoirs mobiles** en vue de permettre la mise en route de camions d'abattage en Wallonie.
- ❖ Pour pouvoir concrétiser l'abattage à la ferme pour toutes sortes d'ongulés, que ce soit dans un bâtiment de ferme, dans un enclos ou au pré, il est nécessaire de **faire évoluer la législation européenne sur l'hygiène** afin de permettre une séparation dans le temps et dans l'espace des étapes de mise à mort (réalisée à la ferme) et du traitement de la dépouille (réalisé à l'abattoir) en précisant les modalités pratiques notamment concernant l'acheminement de la dépouille vers l'abattoir. Cette évolution peut être argumentée par une évolution des habitudes de consommation alimentaire, les préoccupations des consommateurs pour le bien-être animal étant de plus en plus importantes et orientant ces derniers vers des régimes végétariens en l'absence d'alternatives. L'abattage à la ferme doit être cadré **afin d'assurer l'optimisation du bien-être animal et de la qualité sanitaire de la viande** (protocoles, restrictions sur le nombre d'animaux abattus ou prépondérance des circuits de vente directe du producteur au consommateur).

- ❖ En attendant de telles évolutions, à l’instar de l’Allemagne, la Belgique devrait entamer **une procédure pour notifier à l’Union Européenne sa volonté de déroger à la disposition du Règlement 853/2004**, Annexe III, Chapitre IV, article 2b afin de pouvoir abattre à la ferme. Cette possibilité serait plus facilement envisageable pour des bovins vivant toute l’année à l’extérieur, considérés alors, au vu de leur tempérament, comme du gibier d’élevage.

Soutien financier

- ❖ Le bio et les circuits courts sont en pleine expansion et bénéficient, pour ce faire, d’un soutien public important (tout comme les abattoirs “classiques” d’ailleurs). Or, l’abattage reste un point faible pour les producteurs qui désirent avoir une certaine maîtrise, et une autonomie de décision, de la naissance à la mort de leurs bêtes. **Il serait donc cohérent d’orienter une partie de fonds publics vers la mise en place d’un camion mobile d’abattage** permettant de renforcer les possibilités d’abattage de proximité, essentielles pour le maintien et le développement de la vente de viande par les éleveurs (colis de viande, boucheries à la ferme).

Notons que le Ministère flamand de l’Agriculture a octroyé un subside à BioForum Vlaanderen pour réaliser une étude sur la faisabilité de camions d’abattage mobile pour les volailles et les bovins, en vue de concrétiser ce mode d’abattage.

- ❖ Un **projet expérimental** permettrait d’évaluer la faisabilité, les freins et les atouts du projet. Des éleveurs se montrent dès à présent prêts à mener des projets pilotes en vue d’affiner les possibilités d’abattage à la ferme.
 - Didier Herin (Ferme Bio-Herin), éleveur de bovins Salers à Nassogne, a rentré, en collaboration avec différents partenaires (Faculté vétérinaire de l’Université de Liège, CER groupe, Abattoir de Ciney (Wama-Beef) et Bel Salers asbl), un projet d’étude pilote sur l’abattage en prairie des bovins. Ce projet prévu sur une durée de 3 ans vise à identifier des indicateurs et à analyser le comportement des animaux avant abattage, en comparant différentes alternatives d’abattage (Dossier ABALTER « Comparaison des méthodes d’abattage alternatives des bovins » déposé en 2017 à la DGO3 – Direction du Développement – Département de la Recherche)
 - Vanessa Martin (Ferme au Coq’licot), éleveuse de bovins, porcs, ovins et volailles à La Roche-en-Ardenne, souhaite également rentrer un projet d’étude pilote pour la réalisation de l’abattage de porcs sur le site de la ferme. Un bâtiment hébergeant la boucherie à la ferme et un magasin à la ferme est en cours de finition et pourrait être adapté pour offrir l’infrastructure nécessaire au processus d’abattage.
- ❖ Une **étude socio-anthropologique de l’acceptabilité sociale de l’abattage à la ferme** serait également tout à fait pertinente et complémentaire aux expérimentations pratiques. Le sujet de la mise à mort des animaux d’élevage étant particulièrement sensible actuellement, une telle analyse permettrait de sonder les consommateurs et de leur fournir une communication et des informations adaptées autour du projet.

Annexes

Annexe 1 : Sondage sur l'abattage à la ferme destiné aux éleveurs

Coordonnées (l'anonymat des réponses est garanti)
Nom :
Prénom :
Mail :
Code postal :
Je suis <input type="checkbox"/> Eleveur/éleveuse <input type="checkbox"/> Autre :
Questions sur votre élevage
1. Type d'animal élevé pour lequel vous êtes intéressé(e) par l'abattage à la ferme <input type="checkbox"/> Bovins <input type="checkbox"/> Porcs <input type="checkbox"/> Ovins <input type="checkbox"/> Caprins <input type="checkbox"/> Chevaux <input type="checkbox"/> Autre :
2. Race de vos animaux :
3. Est-ce que vos bovins vivent toute l'année à l'extérieur ?
4. Nombre de bêtes dans le cheptel (mères) :
5. Nombre de bêtes que vous souhaiteriez tuer par an avec l'abattage à la ferme :
6. Fréquence à laquelle vous souhaiteriez abattre <input type="checkbox"/> Plusieurs fois par semaine <input type="checkbox"/> Toutes les semaines <input type="checkbox"/> Toutes les deux semaines <input type="checkbox"/> Tous les mois <input type="checkbox"/> Tous les trois mois <input type="checkbox"/> Autre :
8. À quelle distance se trouvent les abattoirs les plus proches de chez vous avec lesquels vous pensez qu'il serait possible de travailler (apporter la carcasse) ? Quelle serait la durée de transport correspondante, approximativement ?
9. Combien de temps vous prend habituellement le transport des animaux vers l'abattoir, temps d'attente sur place, etc (temps qui sera économisé par l'abattage à la ferme) ?
10. Combien coûte l'abattage de vos animaux actuellement (bien préciser le type bovin/porc/...) ? Et le transport à l'abattoir ? Pouvez-vous détailler le prix ?

11. Êtes-vous prêt(e)s à payer un surcoût pour une méthode alternative d'abattage ? Dans quelle mesure (%) ?
12. Quels sont les débouchés actuels pour votre viande ? <input type="checkbox"/> J'ai une boucherie à la ferme (ou je l'envisage) <input type="checkbox"/> Je fais des colis de viande (ou je l'envisage) en sous-traitance avec un boucher <input type="checkbox"/> Je fais des colis de viande (ou je l'envisage) via un hall-relais <input type="checkbox"/> Je fais des colis de viande (ou je l'envisage) grâce à un atelier de découpe à la ferme <input type="checkbox"/> Autre :
Questions sur le protocole d'abattage à la ferme
1. Le nombre d'animaux abattus à la ferme doit-il être limité ? Combien de bêtes par jour, mois, année ?
2. Avez-vous une préférence pour le camion mobile ou l'abattage à la ferme ? Pourquoi ?
3. Voulez-vous passer par l'abattoir pour le traitement de la dépouille (éviscération, écorchage) ou tout faire à domicile ? Comment envisageriez-vous la prise en charge de la dépouille à la ferme, pratiquement (gestion des déchets, risques sanitaires...) et comment l'argumenter ?
4. Si vous optez pour l'abattage à la ferme, selon votre type d'élevage, envisagez-vous un abattage dans un corral (enclos) ? Bétonné ou pas ? De quelle surface ?
5. Selon votre type d'élevage, envisagez-vous un abattage en pleine prairie ?
6. Selon votre type d'élevage, envisagez-vous un abattage à l'intérieur de l'étable dans un espace aménagé, fixe ? Avec quel type de contention ? Quelle surface ?
7. En conséquence, quelle arme devrait être utilisée pour la mise à mort ? Pistolet d'abattage, système d'étourdissement électrique ou arme à feu ?
8. Selon vous, qui devrait procéder à l'abattage ? Le vétérinaire de l'exploitation, un vétérinaire agréé par l'AFSCA, l'éleveur qui aurait suivi une formation, un employé d'abattoir ? Autre ? Avez-vous la volonté de le faire vous-même ?
9. Quel type de remorque voudriez-vous utiliser pour le transport vers l'abattoir (réfrigérée ou non) ?

Remarque(s) supplémentaires que vous souhaiteriez nous faire parvenir à propos du projet
Quelles sont les raisons qui motivent votre intérêt pour l'abattage à la ferme ? (3 réponses max.) <input type="checkbox"/> Optimiser le bien-être animal <input type="checkbox"/> Perte de confiance dans les abattoirs actuels au niveau de la traçabilité <input type="checkbox"/> Optimiser la qualité de la viande <input type="checkbox"/> Soucis actuels d'accessibilité dans les abattoirs <input type="checkbox"/> Réappropriation de la mise à mort de ses animaux <input type="checkbox"/> Perte de confiance dans les abattoirs actuels au niveau du bien-être animal <input type="checkbox"/> Autre :
Accepteriez-vous d'être contacté(e) pour des précisions si nécessaire ?
Souhaitez-vous être tenu(e) au courant des résultats de cette enquête et de la suite du projet ?

Annexe 2 : Bases réglementaires utiles

Législation relative au bien-être animal

Europe

Règlement (CE) n° **1/2005** du Conseil du 22 décembre 2004 relatif à la **protection des animaux pendant le transport et les opérations annexes**

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=celex%3A32005R0001>

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

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=celex%3A32009R1099>

Belgique

Loi relative à la protection et au bien-être des animaux (1986).

<http://www.ejustice.just.fgov.be/eli/loi/1986/08/14/1986016195/justel>

Arrêté royal relatif aux **conditions pour le transport, le rassemblement et le commerce d'animaux agricoles** (2014)

<http://www.ejustice.just.fgov.be/eli/arrete/2014/06/10/2014018225/justel>

Arrêté royal relatif à **la protection des animaux pendant l'abattage ou la mise à mort** (1998)

<http://www.ejustice.just.fgov.be/eli/arrete/1998/01/16/1998016020/justel>

Législation relative à l'hygiène des denrées alimentaires

Europe : Paquet hygiène

En Droit européen, le paquet hygiène est un ensemble de six règlements européens, fixant des exigences relatives à l'hygiène des denrées alimentaires et des denrées animales :

- Règlement (CE) n° **178/2002** du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant **les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires**
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/ALL/?uri=CELEX:32002R0178>
- Règlement (CE) n° **852/2004** du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à **l'hygiène des denrées alimentaires**
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/ALL/?uri=CELEX:32004R0852>
- 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**
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/ALL/?uri=CELEX:32004R0853>

- Règlement (CE) n° **854/2004** du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques **d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine**
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/ALL/?uri=CELEX:32004R0854>
- Règlement (CE) n° **882/2004** du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=celex%3A32004R0882>
- Règlement (CE) n° **183/2005** du Parlement européen et du Conseil du 12 janvier 2005 établissant des **exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux**.
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=CELEX%3A32005R0183>

Belgique

Arrêté royal relatif à **l'hygiène des denrées alimentaires** (2014)

<http://www.ejustice.just.fgov.be/eli/arrete/2014/07/13/2014018271/justel>

Arrêté royal relatif à **l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale** (2015)

<http://www.ejustice.just.fgov.be/eli/arrete/2015/11/30/2015018401/justel>

Arrêté royal relatif à **l'approvisionnement direct par un producteur primaire du consommateur final ou du commerce de détail local en petites quantités de certaines denrées alimentaires d'origine animale** (2014)

<http://www.ejustice.just.fgov.be/eli/arrete/2014/01/07/2014018021/justel>

L'arrêté royal du 16 janvier 2006 fixe les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

Circulaires AFSCA

Circulaire relative aux abattages privés (PCCB/S3/116116) version 30/01/2018

http://www.afsca.be/productionanimale/produitsanimaux/circulaires/_documents/2018-01-30_circ-ob_abattagesprives_FR_v2-2.pdf

Circulaire relative à la détention et à l'abattage de gibier d'élevage (PCCB/S2/ECH/1172442) version du 13/03/2015

http://www.afsca.be/productionanimale/produitsanimaux/circulaires/_documents/2015-03-16_circulaire_gibier_elevage_v2_FR.pdf

Circulaire relative à la présentation des animaux à l'abattoir (PCCB/S2/GDS/863436) version 04/06/2012

http://www.afsca.be/productionanimale/produitsanimaux/circulaires/_documents/2012_06_04_Presentation_animaux_abattoir_863436_FR_VP.pdf

Circulaire concernant l'état des toisons des animaux présentés à l'abattage (PCCB/S2/GDS/1044541) version 02/05/2013)

http://www.afsca.be/productionanimale/produitsanimaux/circulaires/ documents/20130502_Omze ndbriefproperedieren FR 28-03-2013.pdf

Circulaire concernant l'abattage hygiénique d'ongulés domestiques (PCCB/S2/GDS/927854) version 07/11/2012

http://www.afsca.be/productionanimale/produitsanimaux/circulaires/ documents/2012_11_07_Om zendbrief_slachthygiene FR 23-08-2012.pdf

Circulaire relative au nettoyage et à la désinfection des moyens de transport des animaux agricoles et des équipements de transport au sein des abattoirs (PCCB/S3/TVN/1033881) version 02/03/2017

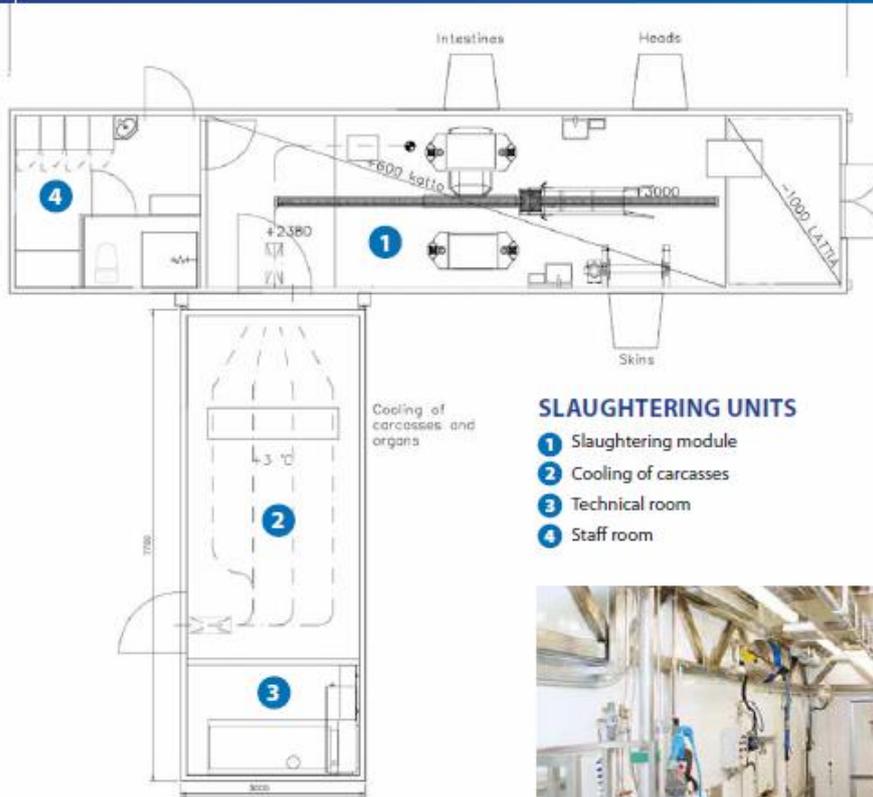
http://www.afsca.be/productionanimale/produitsanimaux/circulaires/ documents/2017-03-02_circ-ob Installations n-d dans ab v2-0 clean.pdf

Circulaire relative à l'élimination des matériels à risque spécifiés (MRS) dans les abattoirs, les ateliers de découpe, les établissements de fabrication de viande hachée, de préparations de viande et de produits de viande et les débits de viande (PCCB/S3/JWS/1340075) version 03/10/2017

http://www.afsca.be/productionanimale/produitsanimaux/circulaires/ documents/2017-10-03_Circulaire MRS V1.4 clean.pdf

Annexe 3 : Camion d'abattage de la firme Kometos

3.4 FINMODULES Mobile slaughterhouse



SLAUGHTERING UNITS

- 1 Slaughtering module
- 2 Cooling of carcasses
- 3 Technical room
- 4 Staff room

MS10d.2 MOBILE SLAUGHTERHOUSE

Product number **1001061002**

TECHNICAL INFORMATION	
Generator	100 Kva
Fresh water tank	2000 l
Waste water tank	2500 l
CATTLE	
Cattle / day	8 - 10 (live weight 700 kg)
Cooling as	1/4 - carcasses
SHEEP	
Sheep / day (8 h)	35 - 40
Cooling as	1/1 - carcasses
EXTERNAL CONNECTIONS	
Electricity	400 V, 50 Hz, 63 A
Water	DN 32 3 bar, 2"
Waste water	DN75

