



Réflexions et pistes pour développer les possibilités d'abattage de proximité pour nos éleveurs wallons en circuits courts



**Conclusions des consultations
citoyennes - Octobre 2015**



Rédaction et photographies : Sylvie La Spina

Merci à tous ceux qui ont contribué à cet ouvrage par leur participation aux rencontres citoyennes et aux sondages.

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

***Réflexions et pistes
pour développer les possibilités
d'abattage de proximité pour nos
éleveurs wallons en circuits courts***

Compte-rendu des rencontres citoyennes
dans le cadre du projet « Echangeons sur notre agriculture »

Octobre 2015

Table des matières

Résumé	8
Contexte.....	11
Nature & Progrès	11
Le projet « Echangeons sur notre agriculture ».....	11
D'où vient la question de l'abattage en circuits courts ?.....	11
Structure du document	13
PARTIE 1 : Démarche utilisée pour impliquer les consommateurs dans la question de l'abattage ..	15
L'abattage, le maillon tabou de la filière viande	15
Une journée d'étude pour aborder la question de l'abattage.....	15
Aborder le sujet en douceur	15
Faire l'état de la situation des abattoirs et explorer les freins	15
Des visites d'abattoirs pour mieux comprendre la situation sur le terrain	17
PARTIE 2 - Recherche bibliographique : Evolution du secteur de l'abattage d'hier à aujourd'hui	19
Historique de l'abattage aux 19ièmes et 20ièmes siècles	19
Hygiène : des tueries particulières aux abattoirs publics.....	19
Rentabilité : des abattoirs publics aux abattoirs privés	19
Dynamiques actuelles	19
S'agrandir : vers un regroupement des abattoirs « de masse »	19
Le développement de coopératives de ramassage et de valorisation.....	20
Se diversifier : les petits abattoirs en qualité différenciée.....	20
Conclusion : un abattage à deux vitesses.....	21
Abattage standard de masse.....	21
Abattage de qualité différenciée.....	21
PARTIE 3 - Analyse : Etat des lieux des possibilités d'abattage de proximité pour les éleveurs en vente directe et analyse des besoins potentiels	23
Méthodologie.....	23
Ongulés	24
Bovins.....	24
Ovins.....	24

Porcs.....	24
Conclusions pour les ongulés	24
Volailles	26
Aquaculture.....	28

PARTIE 4 - Réflexion sur les outils d’abattage à développer en Wallonie pour répondre aux besoins des éleveurs dans les filières courtes **31**

Quels critères pour un abattage idéal ?	31
Le bien-être animal	31
La qualité du produit fini	31
Le côté pratique	31
La rentabilité	31
Une diversité d’outils potentiels pour un abattage de proximité.....	32
Les abattoirs de taille moyenne en qualité différenciée	32
L’abattage en micro-abattoir.....	32
L’abattage dans une structure mobile, sur aire ou en ferme.....	32
L’abattage dans une salle d’abattage à la ferme.....	32
Comment assurer la rentabilité des outils d’abattage de proximité ?.....	34
Une meilleure estimation des investissements nécessaires.....	34
Augmenter les recettes	34
Réduire les coûts	34
Conclusion	36

PARTIE 5 – Analyse : Un abattoir mobile pour ongulés en Wallonie ?..... **39**

Pourquoi envisager la mise en place d’un outil d’abattage mobile ?	39
Un abattoir mobile, pour qui ?	39
L’intérêt des éleveurs pour une unité d’abattage mobile.....	39
Quels éleveurs professionnels ?.....	40
Les particuliers.....	40
L’abattoir mobile à la ferme ou sur une aire ?	40
L’abattoir mobile en ferme, idéal en termes de bien-être animal.....	40
L’abattage mobile sur aire, plus pratique et économique	40

Abattoir mobile, avec ou sans atelier de découpe ?.....	41
Le cas particulier des bovins	41
L'abattage mobile en Europe	42
Abattoirs mobiles existants.....	42
Etudes sur les abattoirs mobiles	42
Cadre législatif : normes sanitaires.....	43
Un abattoir mobile est-il économiquement envisageable en Wallonie ?	44
Hypothèses de travail	44
Résultats.....	44
L'abattage mobile, trop cher ?.....	44
Conclusions et perspectives.....	46
Conclusions générales et perspectives	49
Références bibliographiques	53
Législation	53
Articles & Documents de travail	54
Sites Internet.....	55
Annexe 1 : Analyse du tarif d'abattage nécessaire pour rentabiliser un abattoir mobile en Wallonie	57
Hypothèses de travail	57
Cadence de travail en abattage et découpe	57
Estimation des coûts et charges	57
Investissement de départ	57
Charges de fonctionnement	58
Coût total journalier.....	58
Quel tarif nécessaire pour rentabiliser la structure ?.....	58
Tarifs « standards ».....	58
Viande valorisable.....	59
Tarifs « abattoir mobile » pour une boucherie à la ferme (abattage seul).....	60
Tarifs « abattoir mobile » pour la vente de colis de viande (abattage et découpe).....	61
Conclusion.....	62

Annexe 2 : Comptes rendus des visites d'abattoirs, de bouchers et de fermes.....	63
Abattoir de Liège, 30/07/2015	63
Abattoir de Charleroi, 03/08/2015.....	64
Ferme de la Sarthe, 03/08/2015	64
Abattoir communal de Virton, 05/08/2015	65
Ferme Les Bleuets, 05/08/2015	66
Abattoir de volailles de Sclayn, 12/08/2015	66
Ferme Devillers, 12/08/2015.....	67
Boucherie Poncelet à Paliseul, 13/08/2015	68
Ferme du Grand Enclos, 13/08/2015	69
Boucherie Dominique à Ellezelles, 17/08/2015	69
Ferme Dorlou, 17/08/2015	70
Porcs-Qualité-Ardenne (PQA), 18/08/2015	71



Résumé

Le secteur de l'abattage, en Wallonie mais aussi plus largement en Europe, est en crise. Le nombre d'abattoirs se réduit en raison du manque de rentabilité de ces structures. Actuellement, le secteur de l'abattage suit principalement deux dynamiques. Certaines structures se privatisent, se spécialisent, se dirigent vers un abattage de masse en s'entourant de différentes entreprises agro-alimentaires. D'autres abattoirs, surtout des abattoirs publics, tiennent à conserver une activité multi-espèces, privilégiant un service de qualité recherché par des éleveurs mais aussi nombre de bouchers, restaurateurs et grossistes. Leur survie tient à la qualité du service proposé, et demande des tarifs plus élevés pour le maintien de leur rentabilité. Quelle que soit leur dynamique, un grand nombre d'abattoirs sont aujourd'hui fragilisés et menacent de fermer.

Les éleveurs, notamment ceux qui travaillent en circuit court par une valorisation directe de la viande, via une boucherie à la ferme ou la vente de colis, rencontrent de plus en plus de difficultés pour avoir accès à une structure, d'une part parce que des abattoirs disparaissent, d'autres ferment leurs portes aux abattages privés, d'autres encore ont stoppé la ligne d'abattage de l'espèce pour se spécialiser, et enfin, tous les abattoirs ne sont pas certifiés en agriculture biologique. Suite à une interpellation des éleveurs sur ce sujet dans le cadre des travaux du Collège des producteurs, Nature & Progrès s'est emparée de la problématique en impliquant dans sa démarche les citoyens consommateurs wallons.

Tandis que 97 % des citoyens wallons mangent régulièrement ou occasionnellement de la viande, l'abattage est un sujet tabou pour le consommateur. Ceci s'explique notamment par une déconnexion importante entre le citoyen et sa nourriture, mais également par une sensibilité accrue aux problématiques environnementales et de bien-être animal.

Afin d'aborder le sujet avec les consommateurs, nous avons organisé une journée d'information sur la transformation artisanale, dont la matinée était consacrée à la viande. La soixantaine de participants a pu écouter les témoignages d'un éleveur et d'un artisan boucher, puis a pu se faire une idée de la situation du secteur grâce à différentes interventions de professionnels du secteur. Afin d'aller plus loin dans la compréhension de la problématique, sept visites d'abattoirs, des bouchers et d'éleveurs ont été organisées partout en Wallonie. Celles-ci nous ont permis de rencontrer les personnes du secteur et de réfléchir avec elles à différentes pistes de solutions. Celles-ci ont été approfondies dans le présent document.

Afin de mieux comprendre les difficultés rencontrées par les éleveurs en circuits courts, nous avons réalisé un état des lieux des possibilités d'abattage de faibles effectifs en Wallonie. Certaines régions sont carencées en outils d'abattage de proximité, notamment la province de Liège et le nord de la province de Luxembourg, plus particulièrement pour les porcs et les ovins. En ce qui concerne les volailles, seuls 3 abattoirs en Wallonie sont agréés et ouverts aux abattages de faibles effectifs. L'abattage à la ferme de volailles est possible sous certaines conditions qui sont fortement restrictives en ce qui concerne les possibilités de commercialisation. Notre état des lieux devrait être complété par une enquête auprès des producteurs pour évaluer leurs besoins, y compris pour des ateliers de découpe qui font souvent cruellement défaut.

Outre le soutien des outils d'abattage existants, il est nécessaire de mettre en place une stratégie de renforcement des possibilités d'abattage de proximité. Tant le producteur que le consommateur sont actuellement sensibles au bien-être animal, à la qualité de la viande et au respect de l'environnement.



ment. Il est donc nécessaire de développer des outils locaux, de manière à ce que les éleveurs ne parcourent pas, idéalement, plus de 25 à 30 km pour l'abattage de leurs animaux.

Plusieurs pistes peuvent être envisagées pour renforcer le maillage des possibilités d'abattage. Certaines sont plus classiques, telles que la construction de nouvelles structures fixes d'abattage de taille moyenne (exemple : abattoir de Virton), d'autres sont plus innovantes, comme des micro-abattoirs collectifs, un abattoir à la ferme ou encore l'abattoir mobile. Pour ces dernières pistes, il est nécessaire de s'inspirer des outils existant déjà : micro-structures en Allemagne, salles d'abattages dans les boucheries particulières, abattoirs mobiles en Suède, Allemagne et Autriche... Il est important de réaliser une étude technico-économique de ces structures, d'en évaluer le coût et de réfléchir à un assouplissement des normes permettant leur mise en œuvre, comme prévu dans certains cas dans le Paquet hygiène.

Le cas de l'abattoir mobile a été plus particulièrement étudié. Cette solution présente de nombreux avantages : optimisation du bien-être animal, de la qualité de la viande, minimisation des transports, meilleure transparence et confiance des éleveurs. Les études de différents pays européens intéressés par cet outil montrent deux freins principaux : l'un d'ordre économique et l'autre d'ordre sanitaire. En effet, les investissements nécessaires dans l'abattoir mobile (éventuellement couplé à un atelier de découpe) et la faible cadence d'abattage en font un outil onéreux, qui demanderait des tarifs 2 à 2,5 fois supérieurs à ceux de l'abattage classique. Si à la première apparence, une telle augmentation des tarifs de prestation n'est pas imaginable, il convient néanmoins de considérer trois éléments : (1) l'absence de transport des animaux, carcasses... qui possède également un coût (souvent pris en charge par l'éleveur) en abattage classique, (2) le souhait de nombreux éleveurs de se diriger vers ce type d'abattage alternatif et (3) la propension des consommateurs à payer plus cher pour un produit présentant une plus-value environnementale, éthique et de qualité. En prenant en compte ces différents éléments et en ramenant le surcoût au kilogramme de viande, il semble que cette possibilité

soit envisageable. Des études plus approfondies sont nécessaires pour poser des chiffres plus précis sur ces différents éléments.

En conclusion, il serait intéressant de compléter cette analyse par les études suivantes :

- Étude des besoins des éleveurs (type d'abattage, effectif potentiel et fréquence, nécessité d'accès à un atelier de découpe, certification bio...)
- Etude des différentes formes d'abattage de proximité (abattoir fixe de moyenne taille, micro-abattoirs collectifs, abattoirs particuliers, abattoir mobile) : élaboration d'un schéma-modèle en concertation avec l'AFSCA (cohérence avec les normes sanitaires), estimation du coût et de la rentabilité potentielle. Il est indispensable de s'inspirer des expériences acquises dans les différents pays européens.
- Etude de la propension des consommateurs à payer plus pour un abattage alternatif mettant en avant une plus-value éthique, environnementale et de qualité.
- Evaluation des frais de transport des éleveurs en circuits courts dans la filière d'abattage classique.
- Pour tous les outils d'abattage y compris les outils existants, évaluer les possibilités de demande d'assouplissement des normes qui pourraient être introduites à l'Europe dans le cadre des mesures prévues dans le Paquet hygiène.
- Analyser les possibilités de réduction des charges énergétiques des abattoirs, notamment par l'investissement dans l'énergie renouvelable (photovoltaïque, solaire thermique, biométhanisation utilisant les déchets d'abattage...).
- Analyser les possibilités d'aides publiques permettant de soutenir les abattoirs existants ou la création de nouveaux outils, notamment dans le cadre du développement rural, du soutien au circuit court...
- Analyser le cas des abattages pour consommation personnelle.







Contexte

Nature & Progrès

Nature & Progrès est une association reconnue en éducation permanente dans les domaines de l'alimentation bio, du jardinage bio, de l'écobioconstruction et de la décroissance. L'association compte plus de six mille adhérents dans toute la 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 signataires de la charte *Nature & Progrès*, impliqués dans un système de garantie participatif.

Le projet « Echangeons sur notre agriculture »

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. La participation de *Nature & Progrès* au sein du Collège des producteurs permet de travailler en tandem avec les agriculteurs et le secteur agricole.

D'où vient la question de l'abattage en circuits courts ?

La question de l'abattage a été soulevée par tous les secteurs d'élevage, lors des assemblées sectorielles du Collège des producteurs. Faire abattre ses bêtes est devenu difficile pour de nombreux producteurs, notamment suite à la fermeture de nombreux abattoirs locaux, à la privatisation d'abattoirs, à leur spécialisation dans certaines espèces.

Les éleveurs en circuits courts sont les plus touchés par la problématique : outre la disparition des outils d'abattage ou leur spécialisation, certains abattoirs n'acceptent plus de faibles quantités d'animaux, d'autres ne sont pas certifiés bio.

Il en résulte un allongement des transports entre élevage et abattoir, ce qui réduit le bien-être animal, la qualité de la viande via le stress occasionné par le voyage, et enfin, le transport coûte cher, surtout pour un faible nombre de bêtes. La question du sens de la consommation locale est également posée étant donné le parcours imposé aux carcasses pour revenir en vente directe à la ferme.

Suite à l'interpellation des éleveurs au sein du Collège des producteurs, *Nature & Progrès* a décidé de mener une réflexion sur ce sujet, en se concentrant sur l'abattage pour les circuits courts et en impliquant les consommateurs dans les débats.







Structure du document

Nous avons structuré le document de la manière suivante.

La première partie porte sur la **démarche utilisée dans le cadre de notre projet pour impliquer les citoyens consommateurs dans la question de l'abattage**. En effet, la question de l'abattage est un sujet tabou chez les consommateurs, notamment en raison des préoccupations croissantes pour le bien-être animal, de l'opacité autour de la mise à mort des animaux dans le secteur agricole, et de nombreuses idées et images négatives circulant dans les réseaux sociaux. Afin d'amener le sujet en douceur, la thématique a été glissée dans une journée d'étude plus générale sur la transformation artisanale. Au cours de cette journée d'information organisée le 13 juin 2015 à Namur dans le cadre de la Semaine bio, qui a réuni une soixantaine de personnes, le problème a été posé par des agriculteurs et transformateurs, et d'autres orateurs spécialistes du milieu agricole ont donné différentes informations sur le sujet. Afin d'approfondir la matière, de rassembler consommateurs, éleveurs et secteur agricole autour de la question d'abattage, des visites d'abattoirs, de boucheries et de fermes ont été organisées en juillet et août 2015.

La seconde partie de ce document présente une **analyse bibliographique de l'évolution du secteur de l'abattage**, depuis les tueries particulières aux abattoirs actuels. On peut y comprendre la dynamique passée et actuelle principalement liée à deux priorités successives : l'hygiène et la rentabilité. Un abattage à deux vitesses s'est développé en Wallonie et ailleurs en Europe : d'une part l'abattage de masse, à faible coût, standardisé et automatisé, et d'autre part un abattage de qualité différenciée, plus artisanal, utilisant des techniques plus consommatrices en temps et en travail manuel, donc plus coûteux.

La troisième partie de notre analyse porte sur un **état des lieux des possibilités d'abattage de faibles effectifs pour les éleveurs travaillant en filière courte**, soit par la vente de colis, soit grâce à une activité de boucherie à la ferme. Un inventaire des abattoirs acceptant les abattages de faibles effectifs a été réalisé, et la certification bio de ces abattoirs a été analysée de manière à estimer la couverture géographique de la Wallonie en offre d'abattage de ce type. Un rayon d'influence de 30 kilomètres a été choisi afin de prendre en compte l'importance de la proximité. L'analyse met en évidence des zones peu couvertes par une offre en abattage de proximité, notamment dans les provinces de Luxembourg et de Liège pour les porcs et ovins, et globalement en Wallonie pour les volailles. L'étude doit être complétée par une analyse des besoins des producteurs et par un inventaire des possibilités d'abattage offertes par les régions limitrophes (Flandre, Allemagne, Luxembourg).

La quatrième partie propose une **réflexion sur les outils d'abattage de proximité à développer en Wallonie afin de rencontrer les besoins des éleveurs dans les filières courtes**. Les cas de l'abattage à la ferme (structure d'abattage, abattoir mobile) et de l'abattage au sein de petites structures (micro-abattoirs ou petits abattoirs de qualité différenciée) sont analysés.

Enfin, la cinquième partie propose un **focus sur la faisabilité de mise en place d'un abattoir mobile en Wallonie**. Un état des lieux des outils et études réalisés en Europe est réalisé, et un essai d'étude de faisabilité technico-économique est proposé.

Une **conclusion** clôture ce dossier, suivi par les références et différentes **annexes**.



L'abattage, le maillon tabou de la filière viande

Tandis que 97 % des citoyens wallons mangent régulièrement ou occasionnellement de la viande, l'abattage reste une question tabou, difficile à aborder avec les consommateurs. L'origine de ce constat est à rechercher dans la déconnexion importante entre le consommateur et son alimentation qui a démarré après-guerre : les activités secondaires et tertiaires ont pris de l'ampleur face à la production primaire, augmentant l'attrait des villes, les grandes surfaces ont proposé aux consommateurs un service pratique et facile, et sont garnies de produits issus d'autres régions ou pays. Les fermes sont devenues relativement inconnues, isolées dans leur campagne dont le rôle s'est fortement élargi, aux yeux des citoyens, à des activités de préservation de l'environnement, de tourisme ou de loisirs. La vision de l'élevage a changé, et les abattoirs, établissements « de Classe 1 » ont souvent été déplacés vers des zones industrielles ou isolées. Tandis que la cause du bien-être animal prend de l'ampleur, de nombreuses idées reçues circulent sur les conditions de mise à mort des animaux de rente dans les abattoirs, entraînant un malaise important chez le consommateur.

Une journée d'étude pour aborder la question de l'abattage

Aborder le sujet en douceur

Afin de sensibiliser le consommateur à la question de l'abattage, nous avons axé notre première approche sur la production et transformation de la viande artisanale en circuits courts. Nous avons réalisé un colloque sur la transformation artisanale dans le cadre de la Semaine bio organisée par l'APAQ-W. L'événement a rassemblé une soixantaine de personnes. La demi-journée consacrée à la viande a commencé par des témoignages. Un boucher bio, Stéphane Marchand (la Bouch'Bio) a parlé de son métier, de la qualité de la viande, de ses techniques de transformation. Un éleveur (Joël Lambert, ferme de Sainte Barbe) nous a ensuite expliqué comment se déroule l'élevage (de bovins, de porcs et de volailles) et le rôle de l'élevage dans une ferme de cultures et de maraîchage. Il nous a parlé de son choix de valoriser la viande dans le circuit local, en vente directe de colis à la ferme, et a abordé le problème d'accessibilité des abattoirs dans sa région. Le sujet de l'abattage, en tant que maillon indispensable à la production d'une viande de qualité, était lancé.

Faire l'état de la situation des abattoirs et explorer les freins

Nature & Progrès a dressé un état des lieux de la situation des abattoirs en Wallonie. En trente ans, la Wallonie a perdu la moitié de ses abattoirs : une



trentaine d'abattoirs subsistent actuellement sur la soixantaine d'établissements répertoriés en 1985 [LEBAILLY & SIX 1987]. Les nombreux articles de presse de ces deux dernières décennies font état de la difficulté des outils actuels de nouer les deux bouts. Presque tous les abattoirs rencontrent des problèmes de rentabilité et donc de viabilité. L'abattage n'a jamais été une activité rentable, c'était surtout auparavant un service rendu aux agriculteurs par les abattoirs publics. Le vieillissement des infrastructures et les investissements complémentaires demandés par les mises aux normes sont souvent le coup de grâce des structures existantes. La concurrence entre abattoirs peut être également très importante, notamment face au développement de l'abattage industriel en Flandre, aux Pays-Bas et en Allemagne.

Diversiferm a ensuite dressé le tableau des possibilités d'abattage selon la législation actuelle, depuis les salles d'abattage à la ferme autorisées par l'AFSCA pour les volailles jusqu'aux abattoirs agréés aux normes européennes. *Biowallonie* et *Certisys* ont enfin abordé la question de la certification bio des abattoirs. L'organisme de certification a fait l'inventaire des contraintes à respecter par les abattoirs pour être certifiés bio, et *Biowallonie* nous a fait part de son expérience autour des freins rencontrés sur le terrain par ces structures.

La matinée s'est clôturée par une table-ronde à laquelle se sont ajoutés un représentant de la Socopro, une gérante d'abattoir et son responsable qualité. Il a été mis en évidence qu'il n'est pas possible de maintenir l'artisanat sans accès à un abattage de proximité.

Journée d'information et d'échanges

La transformation artisanale bio, avenir de nos agriculteurs !

Comment la renforcer en Wallonie ?

Samedi 13 juin 2015 à Namur
www.agriculture-natpro.be

Avec le soutien de

NATURE PROGRÈS BELGIQUE

SPW Service public de Wallonie

Programme de la matinée : transformation artisanale de la viande

Les "ingrédients" d'une viande de qualité, par Stéphane Marchand, La Bouch'Bio

Associer culture et élevages, par Joël Lambert, ferme de Sainte Barbe

Situation des abattoirs en Wallonie, par Sylvie La Spina, Nature & Progrès

Les possibilités d'abattage à petite échelle pour les éleveurs, par Sybille Di Tana, Diversiferm

Certification bio d'un abattoir : comment ? par Pierre Hennebert, Certisys

Certification bio d'un abattoir : quels freins ? par Ariane Beaudelot, Biowallonie

Table-ronde : "Quelles solutions pour renforcer les possibilités de transformation artisanale de la viande en Wallonie ?" Avec la participation des orateurs et de Danielle Elias (directrice de l'abattoir de Sclayn), Grégoire Copin (responsable qualité de l'abattoir de Sclayn), Catherine Colot (Socopro) et Bert De Caluwé (TÜV Nord Integra).

Comptes-rendus des exposés disponibles sur le site internet <http://agriculture-natpro.be/13juin2015/>



Des visites d'abattoirs pour mieux comprendre la situation sur le terrain

Suite à la journée d'information, dont le but était essentiellement d'intéresser les consommateurs à la problématique de l'abattage, des visites d'abattoirs, de bouchers et de fermes ont été organisées en juillet et en août afin de mieux comprendre la situation sur le terrain, et de discuter de pistes de solutions potentielles. Sept visites ont eu lieu en Wallonie, rassemblant en moyenne 6 à 7 participants dont des consommateurs, des éleveurs et des représentants de structures. Des comptes rendus sont disponibles sur le site internet (www.agriculture-natpro.be) ainsi qu'en annexe de ce document.



Visite de l'abattoir de Liège, le 30/07/2015

Tableau 1 : Planning des visites organisées en juillet et août 2015 sur le thème des abattoirs.

Je 30/07/2015	Abattoir de Liège	Abattoir ongulés, actif*
Lu 03/08/2015	Abattoir de Charleroi	Abattoir ongulés, actif
	Ferme de la Sarthe	Cultures – élevage bovins laitiers et porcs Vente de colis de porc
Me 05/08/2015	Abattoir de Virton	Abattoir ongulés, inactif
	Ferme Les Bleuets	Élevage de poules pondeuses et d'agneaux Vente de colis
Me 12/08/2015	Abattoir de Sclayn	Abattoir de volailles, actif
	Ferme Devillers	Elevage de bovins, d'ovins et élevage de volailles pour <i>Coq des prés</i> et vente directe
Je 13/08/2015	Abattoir à la Boucherie Poncelet (Paliseul)	Salle d'abattage pour boucherie particulière agréée AFSCA
	Ferme du Grand Enclos	Elevages bovins, ovins, porcs, volailles Vente de colis
Lu 17/08/2015	Abattoir à la Boucherie Damme (Ellezelles)	Salle d'abattage pour boucherie particulière agréée AFSCA
	Ferme Dirlou	Elevage bovins et porcs, atelier de découpe à la ferme, vente directe
Ma 18/08/2015	Porcs Qualité Ardenne	Abattoir porcs, inactif

* *actif* : visite de l'abattoir en activité / *inactif* : visite hors activité d'abattage





Afin de mieux comprendre la question de l'abattage, nous avons souhaité comprendre l'historique de ce secteur et analyser les évolutions et dynamiques en place. Une recherche bibliographique a été menée dans ce sens.

Historique de l'abattage aux 19ème et 20ème siècles

L'histoire de l'abattage dans nos régions durant les deux siècles derniers peut être divisée en deux périodes principales, caractérisées par l'évolution des priorités du secteur. La première était liée à l'hygiène, la seconde à la rentabilité.

Hygiène : des tueries particulières aux abattoirs publics

Les abattoirs ont été créés au début de 19^{ème} siècle par les pouvoirs publics en vue de protéger la population des risques sanitaires, dans le cadre d'une vision hygiéniste et d'une politique globale de gestion de l'ordre public. A l'époque, des tueries particulières abattaient les animaux à front de rue, « *laissant ruisseler le sang sur la chaussée et offrant le spectacle des viscères trainant sur les tables et des abats jetés dans le caniveau. En outre, les bestiaux encombrant la chaussée* » [ARC2012]. Des abattoirs publics, souvent communaux, sont alors créés, dotés d'enclos à bestiaux, d'eau courante et de gouttières d'évacuation. Ils permettent aussi de soustraire l'abattage des yeux du public, la question de la mort des animaux et du bien-être animal commençant à faire débat. La mise en place des abattoirs publics s'accéléra avec l'épidémie de choléra qui a touché la

France en 1832 : en 1838, la loi napoléonienne interdit les tueries particulières en ville. La tuberculose sévit dans les années 1870. Les corps de vétérinaires prennent alors les rennes de l'inspection sanitaire dans les abattoirs. On comprend l'importance de la question des normes sanitaires à une époque où les épidémies sont encore courantes et désastreuses.

Rentabilité : des abattoirs publics aux abattoirs privés

Au 20^{ème} siècle, après-guerre, le mot d'ordre est d'augmenter les productions agricoles. Les abattoirs doivent se moderniser, s'étendre sur tout le territoire. Ils sont vus comme un service public aux éleveurs. Néanmoins, dès 1965, la rentabilité devient un facteur prédominant : « *Il faut abattre le plus d'animaux possible dans un délai court, avec le minimum de frais et de main d'œuvre possible, tout en respectant des normes strictes d'hygiène* ». L'abattage, anciennement service public, a tendance à se privatiser. Il reste en Wallonie quelques abattoirs communaux ou appartenant à des intercommunales, mais la majorité ont soit fermé, soit cédé leurs activités à des privés.

Dynamiques actuelles

S'agrandir : vers un regroupement des abattoirs « de masse »

L'étude réalisée par A. Depinois et A. Grégoire en 2012 montre l'importance pour les grandes PME



d'atteindre une masse critique. « ... en Europe, un abattoir, pour équilibrer ses coûts et sa rentabilité, doit avoir, en moyenne, une taille d'un million de porcs abattus par an ». L'étude était ciblée sur les plus gros abattoirs, soit Liège (à l'époque) et Aubel pour le secteur porcs, et prônait un regroupement des activités d'abattage de porcs à Aubel (Lovenfosse – Westvlees). Selon Mr Jolet, gérant de l'abattoir de Liège, la fermeture de la ligne d'abattage de porcs à Liège a finalement profité principalement à la société Comeco située à Meer en Flandre. Ils abattent actuellement 25.000 porcs par semaine selon le site internet <http://anuga.belgianmeat.com/fr/comeco>. L'abattoir d'Aubel abat 620.000 porcs par an et est à 80 % de ses capacités. Un regroupement des principaux abattoirs de porcs est effectué au niveau belge, dans le « Belgian Pork Group » : Lovenfosse, Westvlees et Covalis ont signé un accord cadre pour fusionner leurs activités.

Pour les bovins, selon A. Depinois et A. Grégoire, « ... avoir une masse critique est indispensable (50.000 bovins par an) afin d'éviter des pertes structurelles dans l'amont du métier ». En 2012, les plus gros abattoirs wallons étaient Liège (32.000 bovins abattus par an), Aubel (28.800) et Bastogne (27.800). Aucun n'atteignait donc cette capacité critique. Au total, 180.000 bovins étaient abattus en Wallonie. « ... force est de constater qu'il est nécessaire de concentrer rapidement des activités afin de favoriser l'émergence d'entreprises ayant encore une volonté et des managers motivés » concluent-ils en 2012. La création d'un nouvel abattoir de haute capacité a été envisagée.

En conclusion, les regroupements permettent « d'atteindre une masse critique, maîtriser les coûts, atteindre les marchés en croissance, valoriser le cinquième quartier et les déchets, définir une position stratégique concurrentielle et anticiper sans cesse les évolutions des marchés... sont les critères indispensables au maintien de l'activité du secteur ».

Le développement de coopératives de ramassage et de valorisation

Des filières, notamment sous forme de coopératives, se sont mises en place afin d'amener les animaux

vers de gros abattoirs et valoriser la viande transformée auprès de distributeurs.

Les coopératives peuvent présenter de nombreux avantages pour les éleveurs : ne pas avoir à combiner plusieurs « métiers » à la fois, demandant des compétences pointues (transporteur, transformation, vente...), possibilité de commercialiser toute l'année des produits transformés de la coopérative tandis que les éleveurs « seuls » travaillent par lots groupés dans le temps, et avoir la possibilité d'offrir une gamme large de produits transformés. De manière générale, participer à la coopérative allège le travail au niveau de nombreuses tâches. La coopérative a également un poids plus important pour entrer dans les filières longues, dans les grandes surfaces par exemple.

Certains éleveurs n'adhèrent cependant pas à ces coopératives, pour diverses raisons : transport des animaux sur de trop longues distances, ce qui ne « colle » pas au concept d'alimentation locale, le ramassage d'un faible effectif de bêtes n'est pas toujours possible, une standardisation est souvent demandée, l'aliment est imposé... et finalement, on ne récupère pas « ses » bêtes, et donc les éleveurs souhaitant vendre en circuit court, directement aux consommateurs ne s'y retrouvent pas.

Il est nécessaire d'offrir une alternative de proximité, répondant aux desideratas des éleveurs ne souhaitant pas entrer dans les filières existantes.

Se diversifier : les petits abattoirs en qualité différenciée

A. Depinois et A. Grégoire évoquent, dans leur analyse de 2012, l'importance des petites PME « dans les marchés de niche », en soulignant que « leur importance socio-économique reste comparativement faible par rapport aux grandes PME » : PQA à Malmedy et l'abattoir de Charleroi pour les porcs par exemple.

Les abattoirs en qualité différenciée ont un rôle



important à jouer, notamment pour permettre aux éleveurs en circuits-courts de valoriser la viande de leur élevage grâce à un outil de proximité qui met en avant la souplesse et la qualité de son service. Ils sont généralement multi-espèces. Il serait important d'en disposer en suffisance, répartis sur la Wallonie, et de penser à la rentabilité de ces structures.

L'importance de l'accessibilité à un atelier de découpe a également été soulevée par les éleveurs rencontrés. Les producteurs bio qui souhaitent vendre des colis doivent trouver un boucher acceptant de découper la viande, et un atelier de découpe (certifié bio si besoin). Ce thème ne sera pas davantage abordé ici, mais doit être gardé à l'œil lors de la recherche de solutions au niveau de l'abattage.

Conclusion : un abattage à deux vitesses

Actuellement, les abattoirs rentrent essentiellement dans deux catégories : l'abattage standard de masse et l'abattage de qualité différenciée.

Abattage standard de masse

L'abattage standard « de masse » est caractérisé par l'abattage d'importantes quantités d'animaux avec un coût minimal. Pour être rentable, ces structures doivent être le plus possible automatisées, abattre à une cadence rapide, ce qui nécessite souvent une standardisation des animaux qui y sont acceptés. Ce sont le plus souvent des abattoirs mono-espèces liés à une industrie agro-alimentaire (voire plusieurs). On y préférera de grands lots d'animaux afin de ne pas perdre de temps avec les procédures administratives. Ce type d'abattoir ferme donc ses portes aux éleveurs en circuits courts. Les abattoirs de masse sont couplés à des ateliers de découpe, à des grossistes, à des industries agro-alimentaires, à des systèmes de logistiques en aval de l'abattage. L'abattage y est réalisé à faibles coûts.

Exemple : Westvlees, 22.000 porcs abattus par semaine

Abattage de qualité différenciée

L'abattage de qualité différenciée est caractérisé par un abattage plus artisanal, moins standardisé, moins rapide, de moins d'animaux. La qualité est recherchée dans chaque étape de l'abattage et du traitement des carcasses. Des étapes sont réalisées à la main, et adaptées au gabarit de l'animal traité. Des contrats sont passés avec les bouchers et grossistes recherchant la qualité différenciée. L'abattage est plus onéreux afin d'assurer une rentabilité de la structure et pour valoriser la qualité et la souplesse du travail fourni au client. Les abattoirs en qualité différenciée acceptent le plus souvent les abattages de faibles effectifs pour le circuit court.

Exemple : Abattoir de Charleroi, 100 bovins, 15 veaux et chevaux, 300 porcs et 30 ovins abattus par semaine.



Habillage d'une carcasse de bovins, abattoir de Charleroi





Afin de mieux connaître la situation actuelle des abattoirs, notamment l'offre d'abattage de proximité pour les producteurs en filière courte et vente directe, une analyse a été réalisée. Un inventaire des abattoirs a été réalisé et leur propension à accepter des abattages de petites quantités d'animaux avec reprise de la carcasse par l'éleveur a été déterminée. Une cartographie des abattoirs accessibles aux producteurs en circuits courts a été réalisée pour chaque espèce (bovins, porcs, ovins et volailles).

Méthodologie

Un listing des abattoirs wallons d'ongulés a été réalisé sur base de l'inventaire des établissements agréés par l'AFSCA et d'un état des lieux réalisé en juin 2015 par la DGO3 et Diversiform. Les données ont été complétées grâce à des échanges avec les entreprises lors des visites d'abattoirs réalisées en juillet-août 2015 ou grâce aux contacts téléphoniques avec les gestionnaires des abattoirs.

Tableau 2 : Inventaire des abattoirs pour ongulés acceptant les abattages de faibles effectifs avec reprise de la carcasse en Wallonie

Nom	Commune	Accès pts éleveurs	Bio	Bovins	Caprins / Ovins	Porcins
Lovenfosse	Aubel	0	1	0	0	1
PQA	Malmedy	0/1	1	0	0	1
Abattoir com. Virton	Virton	1	1	1	1	1
Abattoir de Charleroi	Charleroi	1	1	1	1	1
Abattoir com. Ath	Ath	1	1	1	1	1
AIMAC	Chimay	0	1	1	1	1
Abattoir com. Aubel	Aubel	1	1	1	1	0
Abattoir Mosbeux-Gofin	Aywaille	1	1	1	1	0
AMB-Veviba	Bastogne	1	1	1	1	0
Pegri Schlachthof	St Vith	1	1	1	0	0
Euro Meat Group	Mouscron	1	1	1	0	0
Wama Beef	Ciney	1	1	1	0	0
Abattoir com. Gedinne	Gedinne	1	0	1	1	1
Tournai Meat Industry*	Tournai	?	0	1	1	1
Interc Abattoirs de Liège	Liège	1	0	1	1	0
Lanciers	Rochefort	1	0	1	0	0

* Fermé en janvier 2015, investissements nécessaires pour mise aux normes. Projet de spécialisation en ovins ?
http://www.lavenir.net/cnt/DMF20150106_00582436



Sur base de la liste des abattoirs, une cartographie a été réalisée pour chaque espèce (bovins, porcs, ovins et volailles). Seuls les abattoirs wallons ont été repris. Les abattoirs en rouge ne sont pas certifiés bio. Chaque établissement est entouré d'un disque représentant un rayon d'action de 30 kilomètres, distance maximale permettant de considérer un abattoir comme un outil de proximité selon une étude du CER dans la Province de Luxembourg [DE BRUYN 2012] (sachant qu'idéalement, cette distance devrait être ramenée à 20 ou 25 kilomètres selon les producteurs interrogés).

Ongulés

Bovins

- Certification bio : la certification de l'abattoir de Gedinne serait utile afin d'offrir une possibilité d'abattage de proximité dans cette région. Les autres régions sont relativement bien couvertes.
- A créer : en Hesbaye ? Mais il faut d'abord en évaluer la demande (région de cultures).
- Note : l'abattoir de bovins de Tournai (repris en jaune) est actuellement à l'arrêt. Selon une information parue dans L'Avenir en janvier 2015, Euro Meat Group, qui a récemment repris l'abattoir, souhaiterait le spécialiser dans l'abattage d'ovins après remise aux normes.

Ovins

- Certification bio : Gedinne serait nécessaire.
- Une large zone n'est pas couverte en Hesbaye jusque Rochefort, et également dans les cantons de l'Est. Il serait nécessaire d'évaluer plus précisément des besoins dans ces secteurs, et de voir quelle est l'influence d'abattoirs se situant dans les régions limitrophes (Flandre ou Allemagne).
- Note : l'abattoir de bovins de Tournai (repris en jaune) est actuellement à l'arrêt. Selon une information parue dans L'Avenir en janvier 2015,

Euro Meat Group, qui a récemment repris l'abattoir, souhaiterait le spécialiser dans l'abattage d'ovins après remise aux normes.

- Il faut également noter que de nombreux éleveurs d'ovins et caprins sont demandeurs d'une autorisation d'abattage à la ferme des animaux (parallèlement à ce qui est autorisé pour les volailles, voir plus loin). Ils souhaiteraient également pouvoir découper eux-mêmes les carcasses d'agneaux et de chevreaux après avoir suivi une formation sur les normes d'hygiène, la découpe étant relativement simple.

Porcs

- Certification bio : Gedinne serait nécessaire.
- Une large zone couvrant la province de Liège et le Nord de la province du Luxembourg n'est pas couverte. Porcs Qualité Ardenne situé à Malmedy n'accepte pas tous les abattages et dispose d'un service de transport particulier. Il est nécessaire d'évaluer les besoins des éleveurs dans cette région.

Conclusions pour les ongulés

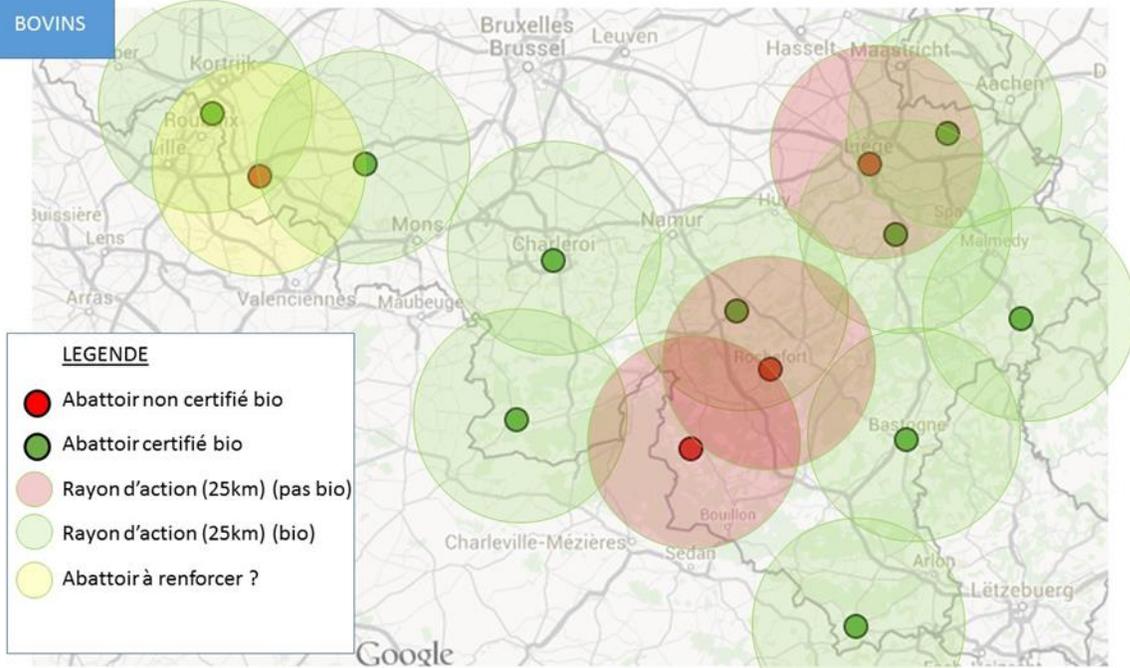
Certification bio : il serait intéressant que l'abattoir de Gedinne (bovins, ovins et porcs) se certifie en bio, ou qu'un outil nouveau permette l'abattage bio dans cette région. Néanmoins, cette seconde solution est à éviter car elle mettrait en concurrence deux structures proches, au risque de réduire les effectifs de l'abattoir de Gedinne et en compromettre la stabilité.

Pour les porcs, et secondairement pour les ovins, un manque de possibilités d'abattage de faibles effectifs est présent dans la province de Liège et dans le Nord de la province de Luxembourg. On peut y envisager, en fonction des besoins des éleveurs : soit la construction de petites structures d'abattage, soit la mise en place d'un abattoir mobile (voir Partie 4 de cette étude).

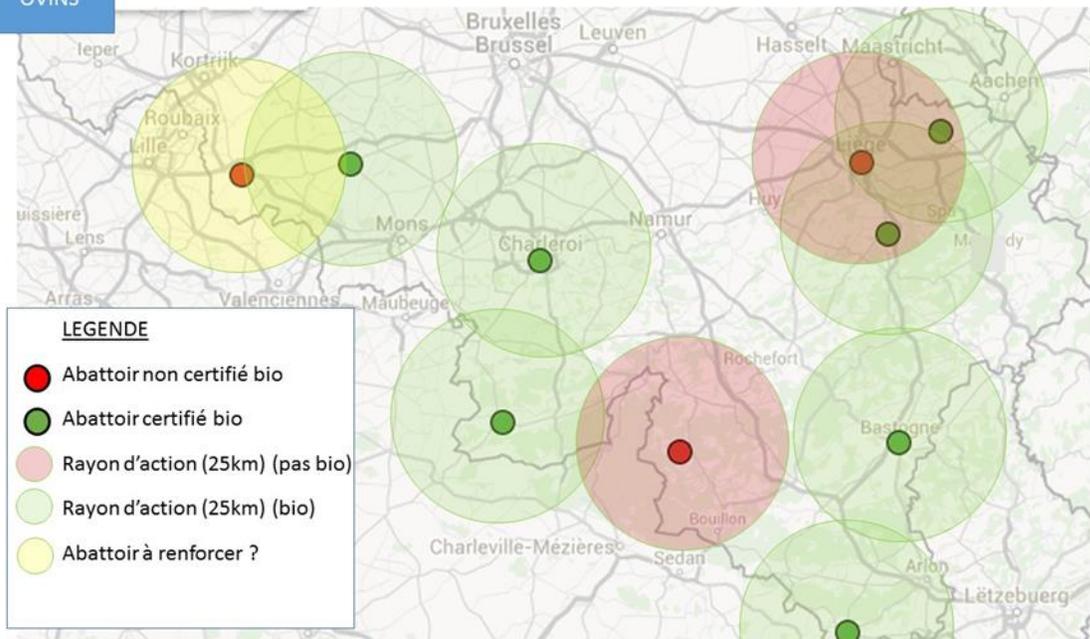
Il y a un manque d'abattoirs dans la région de Jodoigne-Hannut, tant pour les bovins, les ovins que pour les porcs, outre l'abattoir communal de Saint-



BOVINS

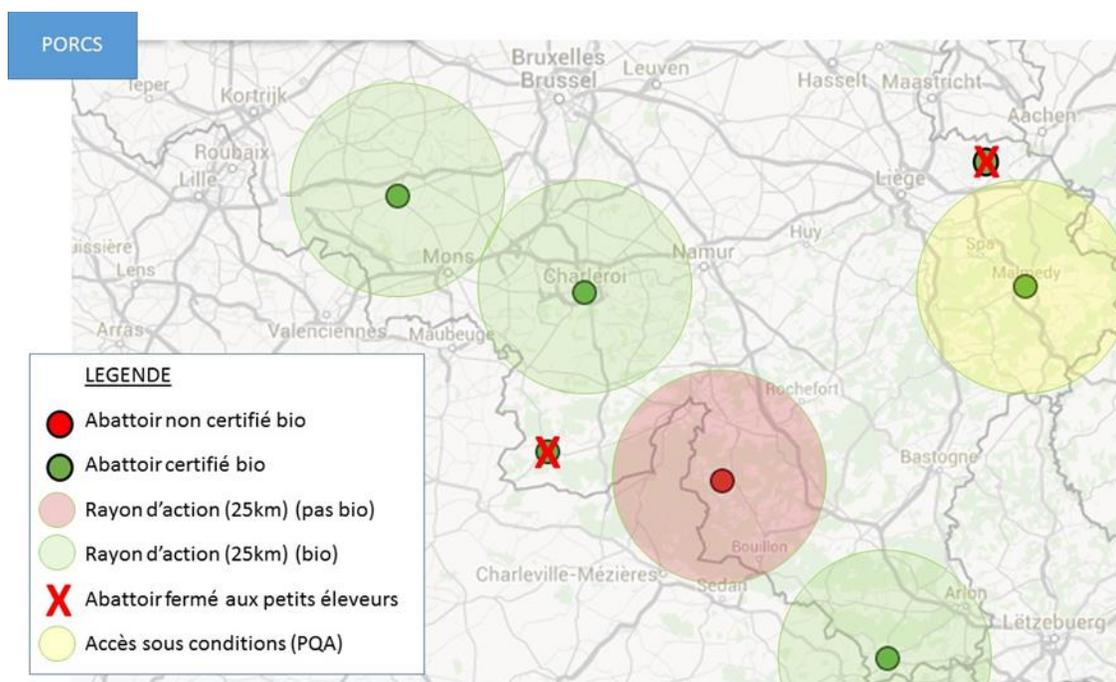


OVINS



Trond qui n'est pas certifié bio. Ce dernier menace d'ailleurs de fermer en 2018 pour laisser place à du logement et des activités récréatives. Il serait important d'évaluer la demande d'abattage dans cette zone et d'envisager l'une des solutions suivantes : (1) si c'est possible, renforcer et certifier en bio l'abattoir de Saint-Trond, (2) construire un petit abattoir multi-espèces et certifié bio dans la région ou (3) si la demande ne concerne que les porcs et ovins, on peut envisager d'étendre la zone Province de Liège – Nord du Luxembourg où un abattoir mobile pourrait circuler.

Cette analyse devrait être complétée par une étude plus fine des besoins des éleveurs en circuit court : proximité des abattoirs, services proposés (notamment la découpe), flux potentiel à mettre dans une nouvelle structure, tarifs d'abattage acceptés (sachant qu'un petit abattoir ou abattoir mobile devrait sans doute coûter plus cher), etc.



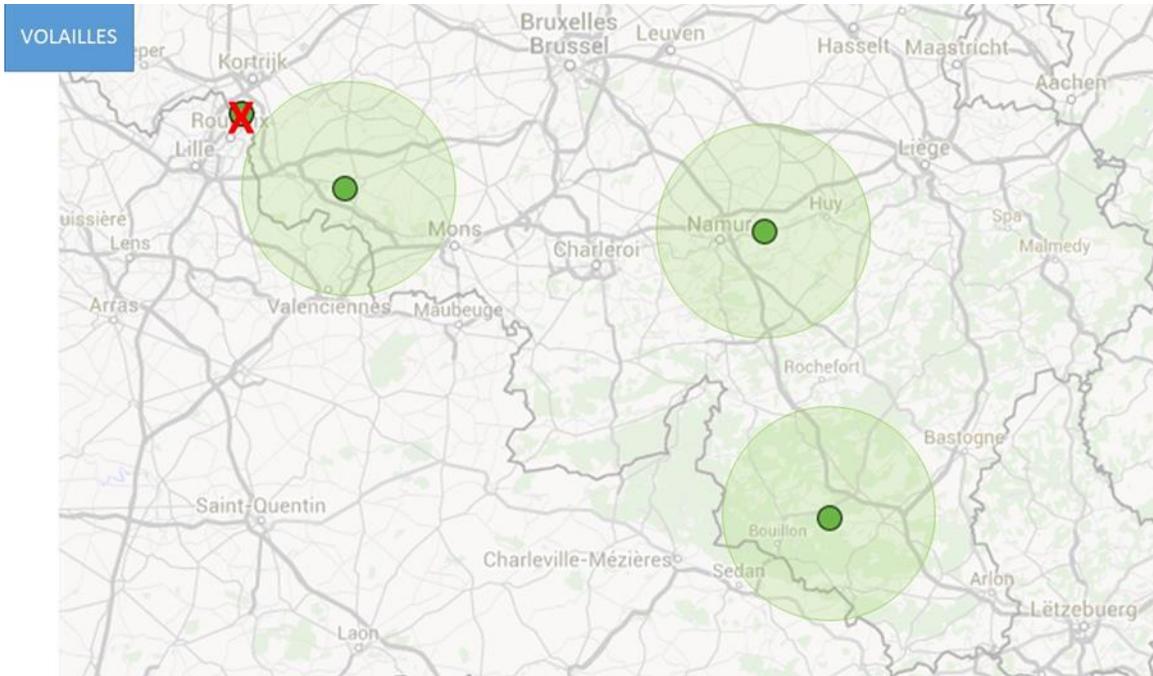
Volailles

Les abattoirs agréés sont au nombre de 4 en Wallonie.

Tableau 3 : Inventaire des abattoirs pour volailles acceptant les abattages de faibles effectifs avec reprise de la carcasse en Wallonie

Nom	Commune	Accès pts éleveurs	Bio	Volailles
Fournipac	Sclayn	1	1	1
Plukon	Mouscron	0	1	1
Volailles Damien	Pipaix	1	1	1
Ardenne Volaille	Bertrix	1	1	1





L'abattage est possible à la ferme dans les conditions prévues par l'arrêté royal du 7 janvier 2014 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.

Autorisation : Pour l'abattage dans l'exploitation agricole de lapins (entre 250 et 1.000 par an) et de volailles (entre 500 et 7.500 par an) élevés dans l'exploitation agricole. Les débouchés autorisés sont :

La vente directe au consommateur final sur le lieu de production ;

La vente sur le marché public local ;

La vente pour la livraison à un débit de viande ou un restaurant exploité par le même opérateur sur le lieu de production.

La vente directe se fait uniquement pour des carcasses entières sauf si la ferme dispose d'une autorisation en tant que restaurant ou boucherie, alors, la découpe est autorisée, uniquement en présence du consommateur.

Selon les données consultées auprès de l'AFSCA et le relevé de la DGO3 et Diversiferm, seuls 4 élevages en

Wallonie ont demandé l'autorisation AFSCA d'abattage de volailles et lagomorphes à la ferme. Elles sont toutes situées dans le Hainaut (Tournai, Chièvres, Soignies et Erbisoeul).

Déclaration d'abattage à la commune : Pour l'abattage de moins de 500 volailles par an et 250 lapins par an. Découpe uniquement en présence du consommateur. Il n'existe pas à ce jour d'estimation du nombre de fermes utilisant cette possibilité.

Les principaux freins rencontrés par les éleveurs sont liés aux restrictions commerciales accompagnant les possibilités d'abattage à la ferme. Un éleveur souhaitant vendre des volailles ou lapins dans des commerces autres que le magasin à la ferme ou à des restaurants doit passer par un abattoir agréé (soit Sclayn, Bertrix ou Pipaix). De même, le consommateur est souvent demandeur de produits préparés alors que les conditions de l'arrêté obligent la vente de carcasses entières ou découpées devant le consommateur. Pour certains secteurs tels que l'élevage de canards à foie gras, ces restrictions commerciales combinées aux difficultés d'accès aux abattoirs agréés constituent un problème important.

De plus, des craintes sont exprimées par les éleveurs concernant la fermeture potentielle en 2017-2018 de



l'abattoir de Sclayn, dont le permis d'exploiter arrive à échéance.



Abattoir de Sclayn, abattage de volailles par electronarcose (bain électrifié)



Abattoir de Charleroi, étourdissement des porcs au CO2

Aquaculture

Le secteur aquacole rencontre également des problèmes au niveau de l'abattage des animaux, comme il a été mis en évidence dans le cadre des assemblées sectorielles du Collège des producteurs. Etant donné que ce secteur présente des particularités importantes, nous ne l'avons pas intégré dans le cadre de cette étude afin de ne pas élargir un sujet déjà complexe.



Abattoir de Virton, matériel pour l'échouage et l'épilage des porcs





Abattoir de Virton, infrastructure pour l'étourdissement des bovins.



Abattoir de Liège, carcasses de bovins en chambre froide.





Quels critères pour un abattage idéal ?

Les éleveurs pratiquant la vente directe de viande, que ce soit en colis ou dans une boucherie à la ferme, peuvent mettre en avant différentes priorités.

Le bien-être animal

De nombreux éleveurs expriment le souhait d'accompagner l'animal lors de l'abattage, et que la mise à mort soit faite « en prenant le temps », dans les meilleures conditions possibles pour l'animal. La réduction du temps de transport permet également de soulager l'animal, de même que le respect des groupes sociaux.

La qualité du produit fini

La qualité différenciée est mise en avant par la grande majorité des producteurs en vente directe. Tout est fait pour garantir cette qualité, au niveau des infrastructures d'élevage, de l'alimentation, de l'âge d'abattage, etc. Les techniques utilisées pour l'abattage et la transformation sont également importantes, de même que le bien-être animal au moment de la mise à mort.

Le côté pratique

De nombreux producteurs souhaitent alléger leurs tâches, notamment dans le transport des animaux vers l'abattoir, le rapatriement des carcasses ou colis... activités demandant énormément de temps et d'énergie, à combiner à l'élevage et à la vente des produits. Il faut également noter que le transport par

l'éleveur de ses bêtes et avec son propre moyen de transport est soumis à une réglementation stricte, notamment pour des distances dépassant 50 kilomètres. Le rapatriement des carcasses vers la ferme est soumis à des contraintes également.

Le couplage ou la proximité avec un atelier de découpe est également un critère important pour les éleveurs valorisant la viande sous colis.

La rentabilité

Il est évidemment indispensable que l'activité soit rentable, et donc que les tarifs d'abattage et de transformation soient raisonnables pour assurer un prix correct au consommateur. En qualité différenciée, le prix du produit est plus élevé que pour les produits standards étant donné qu'une optimisation de la qualité est recherchée. L'absence d'intermédiaires permet souvent d'alléger le prix au consommateur.

Chaque outil d'abattage présentera des avantages et inconvénients par rapport à ces différents critères.



*Angus de la Ferme des Frênes
(boucherie à la ferme, Tenneville)*



Une diversité d'outils potentiels pour un abattage de proximité

De nombreuses possibilités existent ou sont à développer pour un abattage de proximité. Il faudrait idéalement que chacune des structures soit certifiée bio.

Les abattoirs de taille moyenne en qualité différenciée

Les abattoirs de taille moyenne et travaillant en qualité différenciée (par exemple : Charleroi, Virton...) sont une piste intéressante pour les éleveurs travaillant en circuit court. Ils permettent l'abattage local de différentes espèces animales dans une structure de relativement petite taille, en assurant un travail souple et de qualité. De nombreux outils de ce type sont publics.

La rentabilité de ces structures pose parfois problème, comme pour les autres abattoirs. L'enjeu est d'en réduire les coûts et d'augmenter les recettes. Plusieurs pistes sont explorées plus loin.

Ces structures existent en divers endroits en Wallonie. De nouveaux abattoirs de ce type pourraient être créés sans que se pose la question des normes sanitaires, le terrain étant déjà bien connu.

Le coût d'une petite structure d'abattage pour un usage collectif, aux normes, active pour les différents ongulés, est d'environ 1,5 millions d'euros si on se réfère aux investissements réalisés à Virton en 2010-2012 lors de la réfection totale de l'abattoir. Ce chiffre pourrait être affiné par une étude approfondie.

L'abattage en micro-abattoir

De très petites structures d'abattage existent en Allemagne. Il serait intéressant de visiter ce genre de structure, et d'en demander une estimation du coût.

Si ces structures peuvent être comparées aux abattoirs agréés de boucheries particulières, leur coût peut être grossièrement estimé selon les infrastructures existantes. Dominique Damme évalue l'investissement nécessaire à la réalisation de son abattoir à environ 400.000 euros. Ce chiffre devrait être affiné par une étude approfondie.

L'abattage dans une structure mobile, sur aire ou en ferme

L'abattoir mobile est une solution d'abattage de proximité qui est utilisée dans certains pays européens et à l'étude dans d'autres. L'abattage se fait dans un véhicule de type semi-remorque qui peut être déplacé en fonction des besoins. Deux scénarii sont possibles : le déplacement de ferme en ferme, ou le déplacement sur des aires d'accueil locales où les éleveurs amènent leurs animaux.

Cette possibilité nécessite un approfondissement des études technico-économiques et une étude de faisabilité sanitaire de la part de l'AFSCA. Nous explorons cette piste plus en profondeur dans la 5^{ème} partie de ce document.

L'abattage dans une salle d'abattage à la ferme

Toujours dans le but de minimiser le transport des animaux, on peut envisager de développer des salles d'abattage à la ferme. De telles structures existent actuellement en Wallonie chez des bouchers (abattoirs agréés pour les ongulés) et différentes options existent pour les volailles (déclaration d'abattage / acceptation AFSCA, voir plus haut).

Pour les ongulés, le principal frein est le montant de l'investissement nécessaire par rapport à l'utilisation faite de la structure. En effet, si l'on se réfère aux estimations de Dominique Damme à Ellezelles,



l'investissement serait d'environ 400.000 euros à réaliser en une fois (étant donné que l'abattoir existait depuis longtemps chez Mr Damme, les investissements nécessaires aux mises aux normes successives ont pu être étalés dans le temps, ce qui n'est pas possible pour une nouvelle structure car elle doit directement répondre aux normes pour être fonctionnelle). L'abattoir de Mr Damme est utilisé un demi-jour par semaine seulement.

Il serait intéressant d'établir un plan de réalisation de ce type d'abattoir et d'en chiffrer plus précisément les coûts.

Pour les volailles, ce sont les contraintes commerciales qui posent le plus de problèmes actuellement aux éleveurs. En effet, outre les limites de volailles abattues par an, le commerce de la viande abattue à la ferme est réservé aux carcasses entières ou découpées devant le consommateur. Les produits plus élaborés nécessitent un abattage dans une structure agréée. L'éleveur en vente directe ne peut pas valoriser une partie de ses produits en dehors de son commerce à la ferme (par exemple dans une épicerie de la région ou dans la restauration), alors que ceci constitue parfois un revenu complémentaire intéressant pour la ferme.



Salle d'abattage à la boucherie particulière Poncelet à Paliseul. Photo prise par S. La Spina lors de la visite de la structure, le 13 août 2015.



A l'abattoir de Charleroi, différents formats de bovins sont abattus, sur mesure.



Comment assurer la rentabilité des outils d'abattage de proximité ?

Une meilleure estimation des investissements nécessaires

Il est important de pouvoir mieux chiffrer les investissements nécessaires à la mise en place d'un abattoir fixe de moyenne (type Virton) ou petite taille (type Boucherie Damme) ou d'un abattoir mobile. Des plans « modèles » transposables de ces différentes structures pourraient être conçus en prenant attention à en minimiser les coûts tout en garantissant le respect des normes et la sécurité alimentaire. Une collaboration avec l'AFSCA est dès lors indispensable pour la réalisation de ce travail.

Augmenter les recettes

Le tarif d'abattage pourrait être valorisé en mettant en avant :

- La souplesse offerte par l'abattoir au niveau des formats d'animaux reçus, du service de découpe (personnalisé), etc.
- La qualité du travail réalisé (artisanal, manuel...)
- Le bien-être animal lié à la notion de proximité (moins de transport, moindre cadence, plus grande attention au bien-être, plus petits groupes d'animaux...)

Cette hausse de prix peut être supportée en partie par l'éleveur qui y trouvera une meilleure qualité du produit fini, un abattage répondant mieux à ses attentes éthiques... et en partie par le consommateur qui est attentif à ces mêmes critères : qualité du produit, bien-être animal, élevage de petite taille, alimentation locale...

Réduire les coûts

Différentes pistes peuvent être envisagées pour réduire le coût d'investissement ou de fonctionnement des abattoirs, qu'ils soient fixes ou mobiles.

Assouplissement des normes

Le Paquet hygiène prévoit une flexibilité des exigences relatives à la construction, la configuration et l'équipement, comme l'illustre la réponse ci-contre à une question adressée à la DGSanCo.

Des dispositions autorisant une certaine souplesse ont été incluses dans la législation en vue de protéger la diversité des denrées alimentaires et de servir les intérêts des consommateurs comme des petits producteurs. Conformément au principe de subsidiarité, les États membres sont les mieux placés pour définir des solutions adéquates qui, sans mettre en péril l'objectif de sécurité alimentaire, tiennent compte des spécificités locales et des niveaux d'hygiène convenant à ces petites entreprises.

*Les États membres et les parties prenantes privées ont fait part de leur satisfaction générale quant à la flexibilité prévue par le Paquet «hygiène», qu'ils jugent bien conçue et apportant donc une réponse appropriée aux problèmes locaux. Toutefois, au vu du petit nombre de notifications de mesures nationales adoptées à cet effet qui ont été reçues à ce jour et des critiques de certaines entreprises du secteur alimentaire (voir point 3.6), **les États membres n'ont peut-être pas tiré parti de toute la flexibilité permise par la législation.***

Extrait de : RAPPORT DE LA COMMISSION AU CONSEIL ET AU PARLEMENT EUROPÉEN concernant l'expérience acquise dans l'application des règlements (CE) n° 852/2004, n° 853/2004 et n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires. 2009.
http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/docs/report_act_part1_fr.pdf



QUESTION POSEE A LA DG SANCO :

«J'ai une petite installation d'abattage reliée à un atelier de découpe. Jusqu'à présent, l'abattoir était agréé par l'autorité compétente conformément aux règles nationales. J'ai été informé par l'autorité compétente que depuis le 1er janvier 2010, l'abattoir doit être agréé conformément au règlement (CE) n° 853/2004 et qu'à défaut, je devrai arrêter mes activités. Je pense qu'il est inapproprié d'exiger des petits établissements fournissant uniquement de la viande localement qu'ils se conforment aux règles strictes de l'UE. Je pense également qu'il faudrait donner du temps aux opérateurs pour se conformer aux exigences de l'UE ».

REPONSE:

Il n'existe pas de définition des petites entreprises du secteur alimentaire dans la législation de l'UE en matière d'hygiène et aucune exigence spécifique ne leur est exclusivement applicable. L'approche convenue par les États membres en 2004 est que tous les établissements (y compris les petits abattoirs et les ateliers de découpe) peuvent mettre des denrées alimentaires sur le marché communautaire à condition qu'ils aient été agréés conformément aux règlements relatifs à l'hygiène.

Une période transitoire de quatre ans a été accordée aux petits établissements agréés dans le cadre du régime précédent pour le seul marché national, afin qu'ils se conforment aux règles de l'UE. Cette période transitoire a expiré le 31 décembre 2009. Depuis le 1er janvier 2010, les entreprises du secteur alimentaire doivent se conformer aux règles de l'UE, et notamment être agréées par l'autorité compétente, selon les modalités prévues dans les règlements relatifs à l'hygiène.

Les États membres peuvent toutefois utiliser la flexibilité offerte par les règlements relatifs à l'hygiène et, au besoin, adapter les exigences prévues dans les annexes de ces règlements pour ce type d'établissement - par exemple, l'adaptation des exigences relatives à la construction, la configuration et l'équipement. Cela signifie que pour permettre à ces établissements de continuer à fonctionner, il est possible d'introduire certaines adaptations des exigences qui doivent être élaborées sous la forme de mesures nationales et notifiées par les autorités compétentes. Il convient de vérifier auprès de l'autorité compétente si de telles mesures nationales existent.

Extrait de : DOCUMENT DE TRAVAIL DES SERVICES DE LA COMMISSION destiné à faciliter la compréhension de certaines dispositions en matière de flexibilité prévues dans le Paquet hygiène - Questions fréquemment posées - Lignes directrices à l'intention des opérateurs du secteur alimentaire (2010) http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/docs/faq_all_business_fr.pdf

Si des assouplissements peuvent être demandés dans certaines conditions, il semble néanmoins que cette option ne soit pas demandée par les États membres.

Il serait intéressant d'étudier quels assouplissements pourraient être demandés afin de réduire les coûts supportés par les abattoirs de petite taille.

Réduction des coûts énergétiques

Les abattoirs sont des structures très énergivores : les frigos, le chauffage de l'eau notamment représentent des besoins importants en électricité. L'investissement des abattoirs dans des outils de production d'énergie alternative devrait être stimulé : panneaux

photovoltaïques et thermiques, voire biométhanisation utilisant les déchets animaux ? Cette dernière piste est actuellement à l'étude pour l'abattoir à la boucherie Dominique à Ellezelles.

Aides publiques

Autrefois, l'abattage était supporté par les communes ou intercommunales, car il était considéré comme un service aux éleveurs et aux citoyens. Il serait important de revaloriser l'utilité de ce service, et de prospecter les aides possibles aux différents échelons, de la commune à l'Europe. Les petites structures d'abattage pourraient peut-être être intégrées dans des programmes de développement rural.



Conclusion

Différentes pistes existent pour donner un meilleur accès à l'abattage de nos éleveurs en vente directe : abattoirs collectifs fixes de taille moyenne ou de très petite taille, abattoir à la ferme, abattoir mobile...

En fonction de ses priorités (bien-être animal, qualité, rentabilité, logistique...), chaque éleveur aura tendance à privilégier l'une ou l'autre de ces solutions. Le consommateur, lui aussi, est sensible à ces différents critères. Il est dès lors important d'offrir un panel aussi large que possible de ces solutions sur le territoire wallon, en veillant à une certaine proximité avec la ferme (de l'ordre de 25 à 30 kilomètres maximum). Il faut néanmoins aussi que les structures ne se portent pas trop concurrence en vue d'éviter une fragilité liée au manque de flux d'animaux à abattre.

Certaines de ces solutions sont « classiques », d'autres plus innovantes demandent un travail de recherche pour leur mise en œuvre. Il est important d'étudier la faisabilité de ces différentes pistes, notamment en réalisant un modèle transposable et chiffré, qui permettrait d'évaluer l'investissement nécessaire à la création de l'outil, de même que les charges de fonctionnement. Le challenge est de minimiser les coûts de cette structure, éventuellement en faisant appel à des assouplissements prévus dans le Paquet hygiène, tout en garantissant le

respect des normes et la sécurité alimentaire. Une collaboration avec l'AFSCA est dès lors indispensable pour la réalisation de ce travail.

Il serait également intéressant de prospecter les aides possibles pour la mise sur pieds de tels outils. L'abattage de proximité doit être vu comme un service rendu aux éleveurs et éventuellement aux particuliers. C'est un outil fondamental du développement rural.

Enfin, concernant la rentabilité de ces nouvelles structures d'abattage, il est indispensable de prendre en compte, dans les études technico-économiques, l'implication potentielle de l'éleveur et celle du consommateur, qui sont, de manière générale, tous deux demandeurs d'un abattage « alternatif » prenant mieux en compte le bien-être animal, la proximité et la qualité. Cette propension à payer plus cher, respectivement l'abattage ou le produit, devrait être chiffrée. Il est néanmoins important, lors de la promotion auprès des consommateurs de la plus-value de ces abattages alternatifs, d'être prudents à ne pas dévaloriser l'abattage « standard ». Le bien-être animal est en effet une question sensible, et il est important de ne pas renforcer l'image négative que le consommateur porte actuellement sur le secteur.

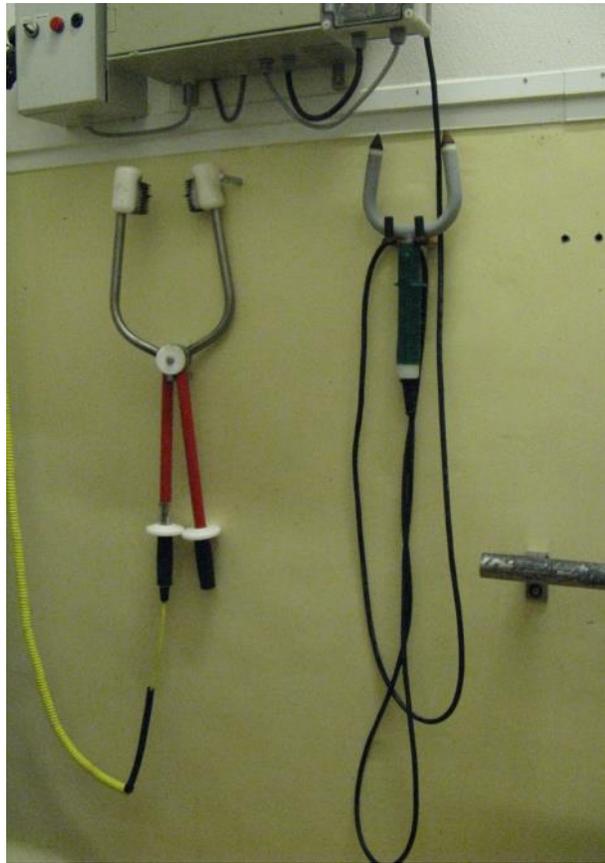


Abattoir à la boucherie de Paliseul.





Abattoir de Liège, examen post-mortem des carcasses.



Abattoir de Virton, pinces d'étourdissement des porcs et ovins.



Habillage des carcasses de volailles à l'abattoir de Sclayn.





Pourquoi envisager la mise en place d'un outil d'abattage mobile ?

Une **pénurie des outils d'abattage pour les particuliers et les éleveurs en circuits courts** pousse à la recherche de solutions d'abattage de proximité. Un **abattage local** répond mieux aux demandes des consommateurs (pour des produits de proximité) et réduit les temps et coûts du transport pour les éleveurs. Le lieu d'abattage le plus proche envisageable est la ferme. La distance maximale d'un outil de proximité par rapport à la ferme a été évaluée à 20 - 30 km [DE BRUYN 2012].

L'abattoir mobile à la ferme permet une **meilleure prise en compte du bien-être animal** étant donné l'absence de transport, l'abattage dans un environnement connu par les animaux, en présence de l'éleveur, et l'absence de mélange des animaux avec des individus provenant d'autres fermes, causant habituellement un stress important. En effet, l'instauration d'une nouvelle hiérarchie sociale dans le groupe mène à une agressivité des animaux, amplifiant leur stress et leurs efforts physiques. Des études en France et en Norvège ont permis de mettre en évidence la réduction du stress chez les porcs et les agneaux avec l'utilisation d'un abattoir mobile [ASTRUC *et al.* 2005 ; ERIKSEN *et al.* 2013].

La qualité de la viande est meilleure lorsque les animaux sont moins stressés [ASTRUC *et al.* 2005 ; ERIKSEN *et al.* 2013].

Les éleveurs mettent également en avant **le meilleur service et une meilleure confiance** envers les petites structures d'abattage par rapport aux gros abattoirs.

Un abattoir mobile, pour qui ?

L'intérêt des éleveurs pour une unité d'abattage mobile

BioForum Vlaanderen a mené une enquête auprès d'éleveurs afin de connaître leur intérêt pour la mise en place d'un abattoir mobile [VANDENBERGHE & PAUWELS 2014]. Un questionnaire a été envoyé à 131 éleveurs, 68 ont répondu et parmi les répondants (certainement l'échantillon le plus intéressé), 49 % se disent intéressés par un abattoir mobile avec atelier de découpe, 27 % par un abattoir mobile uniquement, 4 % par un atelier de découpe mobile uniquement, 13 % ne savent pas encore et seulement 7 % ne souhaitent pas avoir recours à l'abattoir mobile.

En province de Luxembourg, l'étude du CER [DE BRUYN 2012] montre que, sur les 13 % de répondants (250 éleveurs contactés), 80 % jugent utile l'abattage de proximité « *et un nombre plus important de producteurs encore serait prêt à faire abattre un animal dans ce type de structure mobile* ».

Une investigation pourrait être envisagée pour l'ensemble de la Wallonie ou plus particulièrement pour les zones présentant une pénurie d'outils d'abattage (province de Liège et nord de la province de Luxembourg) afin de connaître les desideratas des éleveurs, leur intérêt pour un abattoir mobile ou pour d'autres solutions d'abattage.



Quels éleveurs professionnels ?

Les éleveurs valorisant leur viande en vente directe sont les premiers intéressés par un abattoir mobile. On peut distinguer les fermes munies d'une boucherie, qui n'ont besoin que d'un service d'abattage puisqu'elles découpent elles-mêmes les carcasses pour les transformer, et les fermes proposant des colis de viande, qui nécessitent, elles, un abattage et un service de découpe, qui peut être lié à l'abattoir ou indépendant, sur place ou non.

Les particuliers

Pour leur consommation personnelle, les particuliers peuvent abattre leurs animaux « à domicile », moyennant un enregistrement à l'AFSCA et une déclaration d'abattage privé. Seul l'abattage des bovins nécessite le recours à un abattoir agréé. Nombreux sont néanmoins les particuliers faisant appel aux compétences des abattoirs pour effectuer ce travail dans les meilleures conditions possibles. Il est important que cette possibilité soit conservée.

L'étude du CER [DE BRUYN 2012] chiffre à 1,4 bovin, 2 porcs et 3 ovins les abattages annuels de particuliers. Etant donné les faibles effectifs à abattre, le déplacement de l'unité d'abattage mobile de particulier en particulier est difficilement envisageable point de vue économique et pratique. Le déplacement des particuliers avec leurs animaux vers un lieu d'abattage est dès lors probablement la meilleure solution.

Dans le cas d'un abattoir circulant de ferme en ferme, il convient de prendre en compte les risques de contamination sanitaire de l'élevage par des animaux acheminés de l'extérieur au sein d'une ferme. L'abattage sur des aires d'accueil serait alors plus approprié. Etant donné que les abattages pour particuliers (excepté les bovins) ne nécessitent pas d'agrément, il est possible que les aires d'accueil puissent être simplifiées par rapport à celles nécessaires à un abattage professionnel.

La prise en compte des abattages pour particuliers nécessite une analyse plus approfondie qui dépasse le cadre de notre travail. Il serait néanmoins

important que les outils d'abattage développés pour les éleveurs en circuit court puissent accueillir ces abattages particuliers.

L'abattoir mobile à la ferme ou sur une aire ?

L'abattoir mobile en ferme, idéal en termes de bien-être animal

Afin de disposer de tous les avantages de l'abattoir mobile en termes de bien-être animal, de réduction de transport..., il serait idéal que l'abattoir s'installe sur le lieu d'élevage des animaux, à la ferme. Cette possibilité implique néanmoins que la structure ait à se déplacer très souvent, étant donné les faibles effectifs d'animaux à abattre chez les éleveurs travaillant en circuits-courts, soit grâce à une boucherie à la ferme, soit grâce à la vente de colis de viande. Il est important que l'abattoir mobile ait suffisamment de travail à effectuer pour rester au minimum un jour sur place (l'installation, le nettoyage... prennent beaucoup de temps). L'abattage en ferme impliquera des coûts plus importants au niveau des trajets du camion d'abattage, mais le transport des animaux par l'éleveur est réduit ou absent.

L'abattage mobile sur aire, plus pratique et économique

Selon l'étude du CER [DE BRUYN 2012], la solution la plus avantageuse en termes économique et logistique est que la structure d'abattage mobile se déplace entre différentes aires spécialement prévues à cet effet, mises à disposition, par exemple, par les communes. Ces aires totalement clôturées devraient inclure un espace de réception des animaux (entrée des véhicules, déchargement), des enclos couverts pour l'attente des animaux lors des inspections ante-mortem, un espace prévu pour les mises en quarantaine d'animaux suspects, un local pour le vétérinaire, un local administratif, un réfectoire, un



local poubelles, un local pour la gestion des déchets d'abattage, etc. Une station d'épuration serait idéale pour le traitement des eaux usées. Le coût de telles infrastructures n'a pas été évalué.

Les éleveurs doivent alors amener leurs animaux sur le lieu d'abattage, ce qui implique un transport (jusque 20-30 km idéalement pour un outil de proximité) dont la partie la plus délicate est souvent le chargement. S'il est effectué par l'éleveur, les animaux seront moins stressés que s'il est réalisé par un transporteur qui passe dans différentes fermes avant d'aller à l'abattoir. Sur place, la situation est assez similaire à un petit abattoir fixe, si ce n'est que le nombre d'animaux est plus faible que dans les structures existant actuellement.

Abattoir mobile, avec ou sans atelier de découpe ?

La principale difficulté rencontrée par les éleveurs proposant des colis de viande en vente directe est le manque d'ateliers de découpe et de bouchers qualifiés. Pour les éleveurs qui souhaitent garder la certification bio de leur viande, l'atelier de découpe et le boucher doivent être certifiés bio, et le boucher doit être capable de travailler les races bio (notamment bovines) ou transformer les viandes selon le cahier des charges bio. Il serait donc intéressant d'étudier la faisabilité d'un couplage entre abattoir mobile et atelier de découpe mobile, de manière à ce que le passage de la structure permette à l'éleveur de récupérer directement ses colis et préparations.



Le cas particulier des bovins

Selon l'étude du CER [DE BRUYN 2012], il est difficile de dimensionner un abattoir mobile prenant en charge les bovins en Wallonie. En effet, les normes routières belges limitent la hauteur des véhicules à 4 mètres, ce qui est faible pour permettre de suspendre la carcasse. Le travail sur bovins demande beaucoup de place (habillage, outillage, stockage en frigo...) et engendre beaucoup de déchets.

Il serait intéressant de se renseigner auprès des abattoirs mobiles existants en Europe, dont certains travaillent sur bovins, pour voir leur manière de procéder.

D'après les photos de l'abattoir mobile allemand de Matthias Kürten (<http://www.mobilermetzger.de/betriebsbereiche/schlachten/>), il semble que le début de l'habillage soit effectué sur la bête couchée sur le dos, qui est ensuite soulevée par un treuil. La hauteur de la remorque semble suffisante pour suspendre la carcasse dont la tête est coupée. Il semble que les limites de hauteur de véhicules autorisées en Allemagne soient similaires aux nôtres.

Notons que les problèmes rencontrés au niveau de l'abattage actuellement concernent principalement les porcs, ovins et volailles. La Wallonie semble bien couverte en ce qui concerne les possibilités d'abattage de bovins, même en faibles effectifs. Il est nécessaire de confirmer ce constat par une enquête auprès des producteurs.



L'abattage mobile en Europe

Si quelques pays seulement utilisent actuellement un abattoir mobile, étant donné le contexte général de crise des abattoirs, le sujet est en réflexion un peu partout en Europe. L'objectif est de proposer un outil d'abattage de proximité alors que les abattoirs fixes se spécialisent, s'agrandissent et que leur nombre se réduit.

Abattoirs mobiles existants

Dans les pays scandinaves, les abattoirs mobiles sont utilisés depuis les années 60' pour l'abattage de rennes. En Suède, les abattoirs mobiles sont autorisés pour les bovins et les porcs depuis 2006, mais il semble qu'il n'en existait pas encore qui soit en activité en 2012 [HAKANSSON *et al.* 2012] malgré les plans très précis réalisés par l'Institutet för jordbruks – och miljöteknik [BENFALK *et al.* 2005]. Nous avons pris contact avec U. Wennergren (unwen@ifm.liu.se) de l'Université de Linköping en Suède qui nous informe qu'un abattoir mobile est actif actuellement pour les bovins (entreprise Hälsingestintan : <http://www.halsingestintan.se/slakteri>). Une présentation de l'outil a été réalisée en février 2015 lors d'un colloque en vidéoconférence « *Mobile Slaughter Units: An International Perspective* » que l'on peut visionner sur ce lien : <http://www.extension.org/pages/72033/mobile-slaughter-units-msus-an-international-perspective>.

Un abattoir mobile est actif **en Allemagne** dans la région de Wipperfürth en Rhénanie-du-Nord-Westphalie. Le site internet (<http://www.mobilermetzger.de/>) détaille bien la structure de l'abattoir qui fonctionne pour les porcs et les bovins, sans doute aussi les ovins.

En Autriche, un abattoir mobile est renseigné (http://members.aon.at/mss/english/fsh1_en.html). Nous vérifions si l'outil est encore en fonctionnement.

Etudes sur les abattoirs mobiles

En Belgique, une étude a été réalisée en 2012 par le CER [DE BRUYN 2012], à la demande du député provincial de l'agriculture afin d'évaluer la faisabilité d'un abattoir mobile en province de Luxembourg. En Flandre, BioForum Vlaanderen a également effectué une analyse en 2014 [VANDENBERGHE & PAUWELS 2014].

Aux Pays-Bas, l'Université de Wageningen a réalisé une étude en 2011 mettant en avant l'intérêt de l'abattoir mobile, proposant des plans et des simulations économiques [LAMBOOIJ *et al.* 2011]. Nous avons contacté E. Lambooij qui nous confirme qu'aucun outil n'a été réalisé depuis l'étude.

En France, des études de l'INRA en 2006 dans le cadre du projet européen « Susporqual » ont évalué l'intérêt d'une unité d'abattage mobile pour le bien-être des animaux et la qualité de la viande, en concluant que l'outil est une alternative intéressante pour la filière qualité différenciée [ASTRUC *et al.* 2005]. Un rapport des Chambres d'agriculture de 2011 met encore en avant l'intérêt de l'abattoir mobile mais souligne l'importance de réaliser des études de faisabilité technique et économique [APCA 2001].

Enfin **l'Islande** a également réalisé une étude montrant l'intérêt des éleveurs de moutons pour l'outil mais aussi le manque de rentabilité économique face à l'abattage standard et la difficulté d'interprétation des règles sanitaires européennes peu adaptées à ce genre d'outil.



Abattoir mobile allemand





Abattoir mobile autrichien



Abattoir mobile suédois

Cadre législatif : normes sanitaires

Les abattoirs doivent répondre aux exigences des règlements européens CE n°852/2004 et CE n° 853/2004 (Paquet hygiène), transposés et complétés en Belgique dans l'arrêté royal du 13 juillet 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et l'arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale. 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.

Dans ces règlements, aucune mesure n'est envisagée pour les abattoirs mobiles, qui doivent dès lors répondre aux mêmes exigences que les abattoirs fixes agréés par l'Europe.

Les nombreuses études menées sur les abattoirs mobiles émettent des doutes sur leur faisabilité en regard des normes sanitaires. L'existence d'abattoirs mobiles agréés en Europe est encourageante et montre qu'une structure respectant les normes sanitaires européennes est techniquement possible.



Un abattoir mobile est-il économiquement envisageable en Wallonie ?

La plupart des études sur la faisabilité de mise en place d'un abattoir mobile ont mis en évidence la difficulté d'obtenir un outil économiquement rentable. Nous avons souhaité réaliser une simulation simple du fonctionnement économique de cet outil en Wallonie : elle est disponible en Annexe 1.

Il est évident que cette étude doit être approfondie pour en tirer des conclusions claires et envisager la mise en place de cet outil en Wallonie.

Hypothèses de travail

Nous sommes partis de l'hypothèse d'une **unité d'abattage se déplaçant de ferme en ferme**, permettant dès lors de maximiser le bien-être animal, la qualité, la notion de proximité, la transparence et la confiance, et de minimiser les contraintes logistiques pour les éleveurs (notamment le transport).

Nous avons développé deux scénarii : celui d'un abattoir mobile pour boucheries à la ferme, et celui d'un abattoir avec atelier de découpe pour les élevages proposant la vente directe de colis. Pour les raisons développées plus haut, le cas des particuliers n'est pas développé ici.

Enfin, nous avons considéré un personnel composé de deux bouchers à temps plein, travaillant 5 jours de 7,6 heures par semaine.

Etant donné que la couverture géographique des abattoirs pour bovins en Wallonie est relativement bonne (à vérifier grâce à une enquête auprès des éleveurs) et que des questions se posent actuellement pour la faisabilité technique de l'utilisation d'un abattoir mobile pour les bovins, nous n'avons pas considéré les bovins dans cette analyse.

Résultats

Selon notre simulation, le tarif d'abattage et de découpe devrait être deux fois plus élevé (à trois fois plus élevé pour un abattage multi-espèces) qu'un abattage standard, ce qui occasionnerait un surcoût allant de 0,4 euros/kg à 3 euros du kg dans le cas le plus défavorable.

Dans son étude de 2012 pour la Province de Luxembourg, le CER groupe estimait le tarif d'abattage nécessaire pour rentabiliser la structure (hypothèse du déplacement sur des aires d'accueil) à 32 euros par porc et 26 euros par mouton, sans compter les frais liés à la station d'accueil, les analyses vétérinaires et microbiologiques, et les contributions et rétributions AFSCA.

Comme la plupart des études économiques publiées sur les abattoirs mobiles, **le surcoût nécessaire par rapport à un abattage et à une découpe standard pour rentabiliser la structure est important**. Mais est-il réellement un obstacle ?

L'abattage mobile, trop cher ?

Ce surcoût peut être réduit si l'on considère **l'absence de transport entre les animaux et l'abattoir** (en bétailière, à chiffrer au cas par cas, en considérant le temps, le carburant et le véhicule), **entre l'abattoir et la ferme** (en remorque frigo, carcasses destinées aux boucheries à la ferme), ou **entre l'abattoir, le boucher et la ferme** (en remorque frigo, vente de colis de viande). Ces transports sont doublés s'ils sont effectués par l'éleveur lui-même. *Voir exemple ci-contre.*

Une partie de ce surcoût « net » peut être accepté par les éleveurs, qui souhaitent souvent se diriger vers un abattage alternatif, prenant mieux en compte le bien-être animal. En effet, selon l'étude de BioForum Vlaanderen [VANDENBERGHE & PAUWELS 2014], 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 de 0 à 5 %, 37 %, un surcoût de 5 à 10 %, 18 % un surcoût de 10 à 20 % et 9 % ne portent pas attention au tarif du service. Par ailleurs, 12 éleveurs se sont déclarés prêts à participer à l'achat de l'outil.



Allègement des frais de transport : exemple de Damien Jacquemart

Damien Jacquemart (ferme de la Sarthe) a fourni quelques chiffres concernant ses colis de viande de porcs. Le transport de ses cochons vers l'abattoir, assuré par un transporteur en lien avec l'abattoir, est de 50 euros pour 3 cochons. Le transport de l'abattoir vers le boucher est de 25 euros par porc, et les colis de viande sont rapportés en remorque frigo (location de 25 euros par jour auxquels il faut ajouter le carburant). Dans ce cas précis, on peut estimer à une cinquantaine d'euros les frais de transport par porc. Le surcoût de l'abattoir mobile serait alors d'une douzaine d'euros par porc.

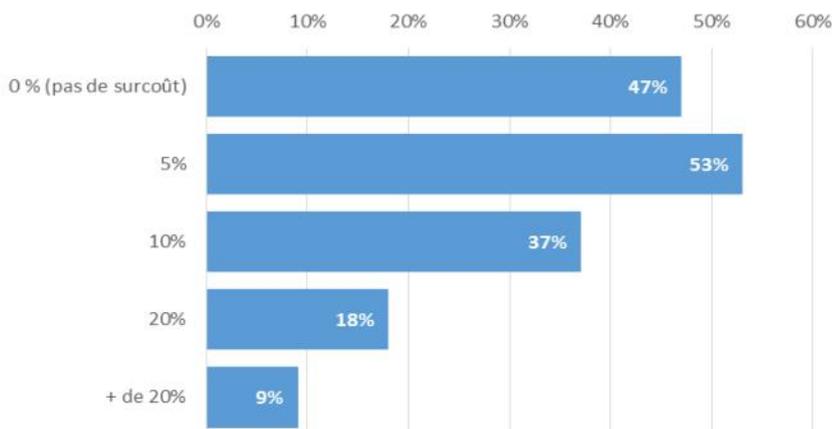
Il serait intéressant d'estimer ce coût pour d'autres situations.

Le surcoût peut également être absorbé en grande partie par les consommateurs. En effet, répercuté sur le prix au kilogramme de la viande, le surcoût reste relativement acceptable. De plus, des études ont montré que les consommateurs sont sensibles aux questions de bien-être animal et prêts à payer plus cher un produit présentant un caractère innovant dans ce domaine, notamment un abattoir mobile.

Dans différents pays européens, l'argument du bien-être animal est mis en avant pour demander un prix plus important au consommateur lorsque la filière viande comprend des techniques alternatives. Par exemple, en Allemagne, la coopérative Tagwerk travaille avec un boucher bio qui abat les animaux à Niederhummel dans une structure permettant un gain de bien-être animal. <http://www.tagwerkbiometzgerei.de/>.

Enfin, il est peut-être également possible d'avoir recours à des **aides publiques** pour la mise sur pied de l'abattoir (aides de la région wallonnes pour la construction, l'agrandissement ou la transformation d'abattoirs publics – adaptable aux abattoirs mobiles ?, aides provinciales, aides PwDR, aides hall relais ?...), ce qui en allègerait les frais.

Propension des éleveurs à supporter un surcoût pour l'abattage mobile (répondants au sondage de BioForum Vlaanderen intéressés par l'outil)



Conclusions et perspectives

L'abattoir mobile présente de nombreux avantages : amélioration du bien-être animal et par conséquent de la qualité de la viande, meilleure transparence et confiance entre éleveurs et abatteurs, réduction des contraintes logistiques pour les éleveurs... Plusieurs études ont mis en évidence que cette alternative d'abattage intéresse les éleveurs en circuit court, que ce soit pour alimenter la boucherie à la ferme ou pour la vente de colis de viande. Par ailleurs, le développement de la vente de viande en colis est actuellement limité par les difficultés d'accès à un atelier de découpe agréé et la recherche d'un boucher qualifié. Une structure mobile de découpe pourrait dès lors être imaginée en parallèle avec l'unité d'abattage mobile.

L'abattoir mobile peut se déplacer de ferme en ferme, ce qui est plus intéressant du point de vue de ses différents avantages, ou entre des aires d'accueil, ce qui est par contre plus facile d'un point de vue logistique (moins de déplacements) et, *de facto*, économique.

Plusieurs unités d'abattage mobile sont actives en Europe : en Suède, en Allemagne, en Autriche... et le système est à l'étude dans de nombreux pays d'Europe : Belgique, Pays-Bas, France, Islande... Deux freins principaux rendent difficile la concrétisation de ces unités mobiles : le cadre sanitaire et le cadre économique.

Du point de vue sanitaire, il n'existe pas dans la réglementation européenne de mesures spéciales pour les unités d'abattage mobile, si bien que ces dernières doivent répondre aux exigences formulées pour des abattoirs fixes. Il serait intéressant d'identifier les freins, et de réfléchir à des possibilités d'adaptation de la réglementation européenne pour réduire les contraintes techniques et financières sur ce type d'outils.

D'un point de vue économique, toutes les études réalisées sur les abattoirs mobiles montrent une difficulté de rentabiliser la structure, étant donné les investissements importants nécessaires et les

charges de fonctionnement pour une faible cadence d'abattage (notamment les charges salariales). Le tarif de prestations nécessaire pour atteindre la rentabilité de la structure (abattage et découpe) peut atteindre deux à trois fois le tarif pratiqué dans une structure standard.

Néanmoins, il convient de prendre en compte plusieurs éléments afin d'évaluer l'impact de ce surcoût de travail sur la faisabilité de l'unité mobile. En premier lieu, il serait intéressant de chiffrer les coûts de transport des animaux vers l'abattoir (aller en bétailière, retour en remorque frigo), effectué ou non par l'éleveur. Pour les colis de viande, un transport supplémentaire des carcasses vers un atelier de découpe peut être nécessaire. Les frais de transport seraient à déduire du tarif de travail de l'unité d'abattage / de découpe. Deuxièmement, une partie du surcoût pourrait être pris en charge par les éleveurs demandeurs d'un mode d'abattage alternatif. Enfin, la plus-value éthique et environnementale de l'abattage mobile peut également être mis en avant auprès du consommateur qui, sensible aux questions environnementales et de bien-être animal et demandeur de produits de proximité, serait sans doute enclin à absorber un surcoût comme le montrent diverses études et expériences. Par ailleurs, le surcoût de l'abattoir mobile ramené au kilogramme de viande est relativement minime et semble parfaitement supportable pour le consommateur.

En ce qui concerne la sensibilisation du consommateur, il est important de mettre en évidence les avantages de l'abattage mobile pour le bien-être animal, la qualité de la viande et la notion de proximité. Un label pourrait être créé dans ce sens. Il est cependant important de veiller à ce que la promotion de ce mode d'abattage alternatif ne se fasse pas au détriment des abattoirs classiques dont l'image est déjà fortement perçue comme négative chez les consommateurs. Une stratégie de communication doit être réfléchie pour éviter toute atteinte au reste du secteur.



Des études approfondies sont encore nécessaires pour la mise en place d'un abattoir mobile en Wallonie. Il convient d'évaluer la demande des éleveurs professionnels de manière à estimer les flux potentiels que la structure d'abattage pourrait prendre en charge et affiner l'analyse technico-économique. Le cas des abattages pour les particuliers devrait être réfléchi également. Enfin, il est indispensable de s'inspirer des outils existants ailleurs en Europe (Suède, Allemagne, Autriche). Ces structures ont été capables de répondre aux normes européennes, de surmonter des coûts de fonctionnement importants et ont été adaptées pour les bovins, ce qui semble difficile à réaliser en Wallonie selon l'étude du CER.





Conclusions générales et perspectives



Le secteur de l'abattage, en Wallonie mais aussi plus largement en Europe, est en crise. Le nombre d'abattoirs se réduit en raison du manque de rentabilité de ces structures. En trente ans, la Wallonie a perdu la moitié de ses abattoirs. Il en subsiste aujourd'hui une trentaine, dont un nombre important sont fragilisés et risquent à leur tour de disparaître.

Les éleveurs qui travaillent en circuits courts en valorisant directement leur viande dans une boucherie à la ferme ou via la vente de colis de viande rencontrent des difficultés d'accès à des outils d'abattage de proximité. Idéalement, chaque éleveur devrait pouvoir faire abattre ses animaux dans un rayon ne dépassant pas 25 à 30 km de la ferme. Cette demande pour des outils locaux se justifie par une recherche, tant par le producteur que par le consommateur, d'une amélioration du bien-être animal, de la qualité de la viande, et d'une alimentation locale.



Le colis de viande, un débouché privilégié pour les éleveurs prônant l'autonomie et la maîtrise de la chaîne, de l'élevage à l'assiette.

Dans cette analyse, nous avons réalisé un état des lieux des possibilités d'abattage de faibles effectifs en Wallonie pour les différentes espèces (bovins, porcs, ovins et volailles). Les provinces de Liège et du Nord Luxembourg semblent particulièrement peu pourvues en solutions d'abattage de proximité, notamment en ce qui concerne les porcs et ovins. Pour les volailles, seuls 3 abattoirs en Wallonie sont agréés et ouverts aux abattages de faibles effectifs. L'abattage à la ferme est possible sous certaines conditions qui sont fortement restrictives en ce qui concerne les possibilités de commercialisation. Notre état des lieux devrait être complété par une enquête auprès des producteurs afin d'évaluer leurs besoins « sur le terrain », tant en ce qui concerne le mode d'abattage souhaité que les effectifs potentiellement valorisables par un nouvel outil potentiel.

Nous avons également énuméré une série de pistes d'abattage de proximité, certains outils étant « classiques » comme les abattoirs de taille moyenne, d'autres étant plus innovantes comme les micro-abattoirs collectifs, les salles d'abattage particulières ou l'abattoir mobile. Chacune de ces solutions potentielles devrait être étudiée en profondeur, notamment par l'élaboration d'un schéma-modèle en concertation avec l'AFSCA (cohérence avec les normes sanitaires), par l'estimation du coût et de la rentabilité potentielle de chaque outil. Il est indispensable de s'inspirer des expériences acquises dans les différents pays européens. Pour tous les outils d'abattage y compris les outils existants, il serait nécessaire d'évaluer les possibilités de demande d'assouplissement des normes qui pourraient être introduites à l'Europe dans le cadre des mesures prévues dans le Paquet hygiène.

En ce qui concerne la rentabilité des nouvelles structures d'abattage de proximité, il est important d'évaluer leur plus-value notamment :



- Au niveau de la réduction des frais, temps et énergie consacrés par l'éleveur pour les transports (animaux, carcasses) : ceux-ci devraient être évalués dans la filière d'abattage classique.
- Au niveau éthique (bien-être animal), environnemental et de la qualité de la viande. Tant les éleveurs que les consommateurs sont sensibles à ces questions. Il serait notamment nécessaire d'évaluer la propension des consommateurs à payer plus pour un abattage alternatif mettant en avant une plus-value éthique, environnementale et de qualité. Il convient néanmoins d'être prudent sur la stratégie de communication utilisée pour mettre en avant ces qualités sans donner ou renforcer une image négative du secteur classique de l'abattage.



Le bien-être animal, une valeur forte pour les consommateurs aujourd'hui. Elevage de porcs plein air et bio de la Ferme du Grand Enclos à Grandhan.

En vue de renforcer les structures existantes, il serait nécessaire d'approfondir certains points :

- Analyser les possibilités de réduction des charges énergétiques des abattoirs, notamment

par l'investissement dans l'énergie renouvelable (photovoltaïque, solaire thermique, biométhanisation utilisant les déchets d'abattage...).

- Analyser les possibilités d'aides publiques permettant de soutenir les abattoirs existants ou la création de nouveaux outils, notamment dans le cadre du développement rural, du soutien au circuit court...

Enfin, la question de l'abattage pour la consommation personnelle des particuliers devrait être envisagée également.



Elevage de poules pondeuses de la Ferme Les Bleuets à Messancy.



Développer les possibilités
d'abattage de proximité
pour nos éleveurs wallons
en circuits-courts



Conclusions des
consultations
citoyennes
Octobre 2015

Page
51





Références bibliographiques

Législation

Europe

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.

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

Règlement (CE) N° 853/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

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.

Documents de travail de la DGSanCo sur les assouplissements possibles dans le cadre du Paquet hygiène : http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/docs/faq_all_business_fr.pdf ; http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/docs/report_act_part1_fr.pdf

Belgique

Circulaire remplaçant la circulaire du 15 février 1991 (M.B. 09.10.1991) relative à la mise en application des dispositions de l'arrêté de l'Exécutif du 6 mars 1986, modifié par l'arrêté de l'Exécutif du 15 mars 1990, relatif à l'octroi de subventions aux pouvoirs subordonnés pour la construction, l'agrandissement ou la transformation d'abattoirs publics.

Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.

Arrêté royal du 13 juillet 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

Arrêté royal du 10 novembre 2005 fixant les contributions visées à l'article 4 de la loi du 9 décembre 2004 relative au financement de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

Arrêté royal du 7 janvier 2014 relatif à l'approvisionnement direct par un producteur primaire du consommateur final ou du commerce de détail, en petites quantités de certaines denrées alimentaires d'origine animale.

Articles & Documents de travail

APCA (2011) L'abattage dans les filières en circuits courts et dans les filières locales. 17pp. http://www.chambres-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/thematiques/Consommer autrement/Circuits courts/Etude abattoirs cc.pdf

ARC (2012). Homme-animal, à la recherche d'un paradigme perdu ? Les abattoirs - Partie 1 : historique. 6pp.

ASTRUC Th., HAYE E., BERNE A., COULAUD G., SEIDLITZ F., CHAZEIX J.-F. & TERLOUW C. (2005) Conception, construction et essai d'un abattoir mobile pour porcs. Cah. Tech. I.N.R.A. 56 : 7-16.

ASTRUC Th., TERLOUW C., HAYE E., BERNE A. & HEYER A. (2005) Intérêt d'une unité mobile pour abattre sur site de production : bien-être des animaux et qualité technologique des viandes. Journées Recherche Porcine 37 : 113-118. <http://www.journees-recherche-porcine.com/texte/2005/05Gen/g0507.pdf>

Base de données Foodweb (AFSCA) – abattoirs

BENFALK C., LINDGREN K., EDSTRÖM M., GENG Q. & NORDBERG A. (2005) Mobile slaughter of cattle and pigs. 45pp. <http://www.jti.se/uploads/jti/R-339CB-m.fl.pdf>

BIOWALLONIE (2014) Développement de la filière viande bio : les colis de viande, une piste de diversification. 11pp. <http://www.biowallonie.com/wp-content/uploads/2015/01/Livret-colis-de-viande-Biowallonie1.pdf>

BLEZAT consulting (2011) Organisation de l'inspection sanitaire et évaluation de la situation économique des abattoirs – Rapport intermédiaire. 61pp. <https://www.syac-cgt.org/docs/article-804.pdf>

BOUVIER C., PETER J.-P. & FOUILLADE P. (2010) Rapport Mission abattoirs – Evaluation prospective de l'état financier et sanitaire des abattoirs en France. 46pp. <http://www.ladocumentationfrancaise.fr/var/storage/rapports-publics/104000250.pdf>

www.ladocumentationfrancaise.fr/var/storage/rapports-publics/104000250.pdf

COLOT C. (2014) Réflexions sur l'avenir des outils d'abattage de proximité en Wallonie. FACW 1 : 17. <http://www.facw.be/trimestriels/revue-n-48-1-t2014.pdf>

CREDAL (2013) Mise en place de circuits courts rapprochant producteurs et consommateurs en Wallonie. Rapport final. <http://www.credal.be/sites/all/files/documents/presse/Circuits%20courts%20rapport.pdf>

DE BRUYN A. (2012) Unité mobile d'abattage – Etude de faisabilité en Province de Luxembourg. 79pp.

DEPINOIS A. & GREGOIRE A. (2012) Restructuration du secteur viande – Rapport de la situation de crise du secteur de la viande. 14pp.

ERIKSEN M.S., ROBBOTTEN R., GRONDAHL A.-M., FRIESTAD M., ANDERSEN I.L. & MEJDELL C.M. (2013) Mobile abattoirs versus conventional slaughterhouse : impact on stress parameters and meat quality characteristics in Norwegian lambs. Applied Animal Behaviour Science 149 : 21-29. http://www.researchgate.net/publication/259118869_Mobile_abattoir_versus_conventional_slaughterhouse_impact_on_stress_parameters_and_meat_quality_characteristics_in_Norwegian_lambs

HAKANSSON N., FLISBERG P., ALGERS B., RÖNNQVIST M. & WENNERGREN U. (2012) A strategic analysis of slaughterhouses and animal transportation in Sweden. 23pp. https://people.ifm.liu.se/unwen/sjv%20rapport%202012/H%C3%A5kansson%20et%20al%202012_Strategic%20analysis%20of%20slaughterhouses%20and%20animal%20transportation%20in%20Sweden_Doctoral%20Thesis_Manus.pdf

LAMBOOIJ E., PUISTER-JANSEN L., GRAVEN W., BEMELMAN Y. & HOSTE R. (2011) Feasibility of mobile slaughter and cutting carcasses. Rapport. 32pp. <http://edepot.wur.nl/168433>

LEBAILLY Ph. & SIX Y. (1987) Considérations à propos



de la restructuration du réseau d'abattoirs en Wallonie. *In* Wallonie 14 (79) : 49-55. <http://orbi.ulg.ac.be/handle/2268/82404>

www.sueddeutsche.de/leben/alternativer-schlachthof-schoener-sterben-1.2505017.

RIERA R., VANELLE A.-M., QUEVREMONT Ph. & MIRAU C. (2007) Mission d'audit de modernisation – Rapport sur l'inspection sanitaire en abattoirs. 35pp. <http://www.ladocumentationfrancaise.fr/rapports-publics/074000256/>

VANDENBERGHE W. & PAUWELS I.-M. (2014) Haalbaarheid van een mobiele slachteenheid in Vlaanderen. Eindrapport. 21pp. http://www.bioforumvlaanderen.be/sites/default/files/2013_MobieleSlachteenheid.pdf

Sites Internet

Abattoir mobile en Suède : <http://www.socopag.com/index.php/f-e-a/fea-hebdo/962-abattoir-mobile-les-suedois-en-avance> ; <https://www.finedininglovers.com/stories/ethical-meat-halsingestintan/> ; <http://www.halsingestintan.se/#>

Abattoir mobile en Autriche : http://members.aon.at/mss/english/fsh1_en.html

Abattoir mobile en Allemagne : <http://www.mobilermetzger.de/>

Sites commerciaux proposant un abattoir mobile : http://www.gdmlindex.co.uk/food_processing/mobile_slaughter_hall.php , <http://www.faza.it/faza2015/index.php/en/slaughterhouses/mobile-slaughterhouses-compact> ; <http://www.peruza.lv/eng/mobile-slaughterhouses/>

Conférence internet sur les abattoirs mobiles (Mobile Slaughter Units (MSUs): An International Perspective) : <http://www.extension.org/pages/72033/mobile-slaughter-units-msus:-an-international-perspective#.Vea5EvtlBc>

Abattage alternatif en Allemagne : <http://www.tagwerkbiometzgerei.de/index.html> ; <http://>







Annexe 1 : Analyse du tarif d'abattage nécessaire pour rentabiliser un abattoir mobile en Wallonie

La plupart des études sur la faisabilité de mise en place d'un abattoir mobile ont mis en évidence la difficulté d'obtenir un outil économiquement rentable. Nous avons souhaité réaliser une simulation simple du fonctionnement économique de cet outil en Wallonie. **Il est évident que cette étude doit être approfondie pour en tirer des conclusions claires et envisager la mise en place de cet outil en Wallonie.**

Hypothèses de travail

Nous sommes partis de l'hypothèse d'une **unité d'abattage se déplaçant de ferme en ferme**, permettant dès lors de maximiser le bien-être animal, la qualité, la notion de proximité, la transparence et la confiance, et de minimiser les contraintes logistiques pour les éleveurs (notamment le transport).

Nous avons développé deux scénarii : celui d'un abattoir mobile pour boucheries à la ferme, et celui d'un abattoir avec atelier de découpe pour les élevages proposant la vente directe de colis. Pour les raisons développées plus haut, le cas des particuliers n'est pas développé ici.

Enfin, nous avons considéré un personnel composé de deux bouchers à temps plein, travaillant 5 jours de 7,6 heures par semaine.

Etant donné que la couverture géographique des abattoirs pour bovins en Wallonie est relativement bonne (à vérifier grâce à un sondage auprès des éleveurs) et que des questions se posent actuellement pour la faisabilité technique de l'utilisation d'un abattoir mobile pour les bovins, nous n'avons pas considéré les bovins dans cette analyse.

Cadence de travail en abattage et découpe

La cadence de travail de deux bouchers pour l'abattage et la découpe a été estimée par BioForum Vlaanderen [VANDENBERGHE & PAUWELS 2014]. Les cadences ont été recalculées par journée de travail, sachant qu'environ 3 heures par jour sont nécessaires pour la logistique et l'administratif.

Cadences horaires	Porcs	Ovins
Nombre d'abattages	4,5	5,4
Nombre de découpes	1,8	2,3

Cadences journalières (4,6 h)	Porcs	Ovins
Nombre d'abattages par jour	20,5	24,8
Nombre de découpes par jour	8,5	10,6

Il serait nécessaire de faire vérifier ces chiffres par un ou plusieurs bouchers.

Estimation des coûts et charges

Investissement de départ

L'investissement nécessaire à la mise en place d'un abattoir mobile a été évalué dans l'étude du CER [DE BRUYN 2012]. Dans l'hypothèse où l'abattoir mobile est constitué d'un semi-remorque frigorifique (13,5 mètres de long, 2,45 mètres de large et 2,6 mètres de haut), l'investissement nécessaire dans l'infrastructure est de 50.000 euros pour la remorque frigo



et 180.000 euros pour l'équipement d'abattage, soit 230.000 euros. Il faut encore ajouter à ce chiffre l'engin qui tractera le semi-remorque, dont le coût peut être estimé à 85.000 euros (selon l'étude du CER), ce qui fait un total de **315.000 euros**.

Pour offrir un service de découpe dans un second semi-remorque, l'investissement nécessaire est de 85.000 euros pour le tracteur, 50.000 euros pour la remorque frigorifique et de 80.000 euros pour l'équipement. L'abattoir mobile avec atelier de découpe reviendrait donc à **530.000 euros**.

Si l'amortissement se fait sur base de 5 ans (ce qui est envisagé par le CER en raison des conditions de travail dans l'humidité, néfastes au maintien des outils dans un bon état de fonctionnement), l'investissement sur base annuelle est de 63.000 euros pour l'abattage seul ou 106.000 euros pour l'abattage couplé à la découpe. Pour 230 jours de travail par an, l'abattoir mobile doit donc avoir 274 euros de rentrées (ou 461 euros avec découpe) pour être rentable au niveau de la structure, sans compter les charges de fonctionnement.

Charges de fonctionnement

Au niveau des charges de fonctionnement, le CER estime à **103.500 euros la charge salariale** pour deux bouchers à temps plein, équivalent à 450 euros par jour de travail (230 jours).

Il faut ajouter les frais d'assurance/entretien, les frais de transport, les frais de traitement des déchets, les frais de vétérinaire et d'analyses microbiologiques, les contributions et rétributions AFSCA... Sur base des chiffres donnés par Monsieur Poncelet (abattoir à la boucherie de Paliseul, nous avons estimé les frais vétérinaires à 70 euros par jour d'abattage et les frais

d'évacuation des déchets à 50 euros par jour d'abattage. Le transport est évalué à 20 euros par jour. En ajoutant une activité de découpe, nous avons réduit les frais journaliers de vétérinaire et d'évacuation des déchets (puisque l'abattage n'a pas lieu tous les jours) mais multiplié par deux le transport (deux semi-remorques à déplacer). Très grossièrement, nous avons estimé à 200 euros pour l'abattage et 250 euros pour abattage et découpe les charges journalières de fonctionnement, mais **ces chiffres sont à affiner** par une estimation des autres postes (contribution et rétribution AFSCA, frais d'analyse microbiologiques, etc.).

Coût total journalier

Au total, nous avons estimé les rentrées nécessaires pour rentabiliser l'outil à environ 1.000 euros par jour pour l'abattage seul ou environ 1.200 euros pour l'abattage et la découpe. *Voir tableau ci-contre.*

Quel tarif nécessaire pour rentabiliser la structure ?

Tarifs « standards »

Pour avoir une référence en termes de tarifs d'abattage pratiqués dans les abattoirs, nous avons réalisé la moyenne des tarifs pratiqués dans différents établissements.

Tarifs d'abattage pratiqués en abattoirs :

	Virton	Charleroi	Liège	D. Damme	Moyenne
Porc	23	20-25	-	27-28	24
Mouton	18,5	20-25	25	22	22



Scénario « de ferme à ferme »	Abattage seul	Abattage + découpe
INVESTISSEMENTS		
Tracteur abattage	85.000	85.000
Remorque frigo abattage	50.000	50.000
Outils abattage	180.000	180.000
Tracteur découpe		85.000
Remorque frigo découpe		50.000
Outils découpe		80.000
SOUS-TOTAL	315.000	530.000
Amortissement 5 ans, coût annuel	46.000	106.000
Coût par jour de fonctionnement (230)	274	461
CHARGES SALARIALES	2 ETP	2ETP
Coût annuel	103.500	103.500
Coût par jour de fonctionnement (230 pour 7.6 heures de travail par jour)	450	450
CHARGES AUTRES (par jour de travail)		
Tracteur (assurances, entretiens...)	35	70
Frais vétérinaires	70	40
Frais d'analyse microbiologiques	?	?+
Evacuation des déchets	50	30
Contribution AFSCA	?	?+
Rétribution AFSCA	?	?+
Transport	20	40
Eau, énergie...	?	?
SOUS-TOTAL : Estimation très très vague...	250	300
TOTAL GLOBAL des rentrées nécessaires par jour de travail pour rentabiliser l'outil	974	1.211

Le tarif de découpe est souvent de 0,6 euros le kilo carcasse, soit pour un porc (poids carcasse moyen selon BFV : 100 kg) : 60 euros et pour un ovin (poids carcasse moyen selon BFV : 45 kg) : 27 euros.

Abattage et découpe : 24+60=84 euros par porc ou 22+27=49 euros par mouton.

Viande valorisable

Selon l'étude de BioForum Vlaanderen [VANDENBERGHE & PAUWELS 2014], la viande valorisable est en moyenne de 270 kg pour un bovin, de 55 kg pour un porc et de 22 kg pour un mouton. Attention toutefois que les animaux valorisés en colis de viande sont souvent différents des filières classiques (vaches de réforme, jeunes bêtes, bœufs...) dont les rendements en viande peuvent être différents.



Tarifs « abattoir mobile » pour une boucherie à la ferme (abattage seul)

Hypothèse 1 : abattage porcs (10) – ovins (5)

Tâche	Temps unitaire (heures)	Nombre	Temps total (heures)	Tarif unitaire standard	Tarif total standard	Kg valorisable par animal	Kg valorisable total*	Augmentation prix au kilo nécessaire
Installation et administratif	2,6	1	1,6					
Abattage porcs	0,2	10	2	24	240	55	550	+ 0,9 €/kg
Nettoyage	1	1	1					
Abattage ovins	0,2	5	1	22	110	22	110	+ 1,4 €/kg
Nettoyage	1	1	1					
Déplacement de la structure	1	1	1					
			7,6		350	Or il faut 1000 euros par jour, soit faire payer presque 3 fois plus cher l'abattage		

Hypothèse 2 : abattage porcs (22)

Tâche	Temps unitaire (heures)	Nombre	Temps total (heures)	Tarif unitaire standard	Tarif total standard	Kg valorisable par animal	Kg valorisable total*	Augmentation prix au kilo nécessaire
Installation et administratif	2,6	1	1,6					
Abattage porcs	0,2	22	4	24	528	55	1210	+ 0,4 €/kg
Nettoyage	1	1	1					
Déplacement de la structure	1	1	1					
			7,6		528	Or il faut 1000 euros par jour, soit faire payer presque 2 fois plus cher l'abattage		

* A voir en fonction du type d'animal



Tarifs « abattoir mobile » pour la vente de colis de viande (abattage et découpe)

Nous partons de l'hypothèse que l'abattage est réalisé en une demi-journée et la découpe en un jour et demi. La structure reste donc deux jours sur la ferme. Contrairement à la boucherie à la ferme qui demande des travaux multi-espèces, la vente de colis de viande se fait généralement pour une espèce (à la fois).

Vente de colis PORCS (15)	Temps unitaire (heures)	Nombre	Temps total	Tarif unitaire standard	Tarif total standard	Kg valorisable	Augmentation prix au kilo
Installation et administratif	2,6	1	1,6				
Abattage porcs	0,2	15	3	24	360	55	+ 1,4 €/kg
Nettoyage	1	1	1			X 15 = 825	
Découpe porcs	0,5	15	7,5	60	900		
Nettoyage	1	1	1				
Déplacement de la structure	1	1	1				
			15,1		1260	Or il faudrait demander 2.400 euros, soit 2 fois plus cher	

Vente de colis OVINS (18)	Temps unitaire (heures)	Nombre	Temps total	Tarif unitaire standard	Tarif total standard	Kg valorisable	Augmentation prix au kilo
Installation et administratif	2,6	1	1,6				
Abattage ovins	0,2	18	3,6	22	396	22	+ 3,8 €/kg
Nettoyage	1	1	1			X 18 = 396	
Découpe ovins	0,4	18	7,2	27	486		
Nettoyage	1	1	1				
Déplacement de la structure	1	1	1				
			15,4		882	Or il faudrait demander 2.400 euros, soit 3 fois plus cher	



Conclusion

Le tarif d'abattage et de découpe devrait être deux fois plus élevé (à trois fois plus élevé pour un abattage multi-espèces) qu'un abattage standard, ce qui occasionnerait un surcoût allant de 0,4 euros/kg à 3,8 euros du kg dans le cas le plus défavorable.

Afin de consolider l'étude, il conviendrait de vérifier l'adéquation entre le nombre d'animaux pris en charge par l'unité mobile et les besoins des fermes.

Une enquête pourrait être réalisée auprès des éleveurs ayant une boucherie à la ferme ou proposant des colis de viande afin d'estimer les effectifs et les fréquences d'abattage nécessaires pour leurs activités.





Annexe 2 : Comptes rendus des visites d'abattoirs, de boucheries et de fermes

Abattoir de Liège, 30/07/2015

Nous avons été reçus par Monsieur Jolet, gérant de l'abattoir intercommunal. La visite a commencé par la zone propre, c'est-à-dire la découpe des carcasses. Etant donné le peu de bêtes reçues ce jour, nous étions trop tard pour les abattages (en zone sale). Nous avons néanmoins pu observer comment se déroule le traitement des carcasses, leur stockage et avons pu visiter la firme prenant en charge le travail et l'emballage de la viande (De Roy).

L'abattoir intercommunal de Liège occupe une dizaine d'employés. Il abat des bovins (environ 400 bovins par semaine, soit un peu plus de 20.000 bovins par an) et quelques ovins. L'abattage de porcs a été arrêté début 2015 par manque de rentabilité. L'abattage des porcs est repris principalement par l'abattoir flamand Comeco à Meer. L'abattoir de Liège n'est pas certifié bio car il ne reçoit pas suffisamment de demandes de producteurs pour demander l'agrément, qui représente un certain coût. Il abat tant pour les professionnels (grands et petits éleveurs) que pour les particuliers. Le coût d'abattage pour un bovin est d'environ 75 à 80 euros, il est de 25 euros environ pour un ovin. Les ovins sont découpés sur la chaîne des bovins.

Monsieur Jolet est assez pessimiste pour le secteur de l'abattage. Au regard des normes actuelles, un abattoir devrait, pour être rentable, traiter 1.000 bovins par semaine. Or ils n'en sont qu'à 400. Un projet de regroupement de différents abattoirs avait été envisagé pour atteindre cette masse critique, mais les finances n'ont pas été trouvées pour sa concrétisation. L'abattoir intercommunal de Liège va transformer les anciens locaux d'abattage de porcs en atelier de découpe de bovins, et espère avoir des retombées intéressantes grâce à la cessation

envisagée voire imminente des activités d'abattage à Saint-Trond. Cette opportunité permettrait de faire de nouveaux investissements et assurer environ 20 ans de poursuite des activités de l'abattoir. Sans cela, il est probable que l'abattoir ferme ses portes à moyen terme.

Les principaux coûts auxquels doit faire face l'abattoir de Liège sont des frais d'énergie (température des eaux de désinfection, réfrigération et congélation des carcasses...), d'eau, de personnel, d'amortissement des installations (l'entretien équivaut chaque année à environ 10 % de la valeur de l'installation), d'élimination des déchets, d'analyses microbiologiques ou de contrôle vétérinaire. Un abattoir tel que celui de Liège représente un investissement (neuf) d'environ 20 millions d'euros.

Selon Monsieur Jolet, il ne restera bientôt plus en Wallonie que très peu d'abattoirs. Les plus gros ferment déjà leurs portes aux petits producteurs. Joel Lambert, producteur en maraîchage, culture et élevage à Orp-le-Grand nous fait part de sa situation. La fermeture imminente de l'abattoir de Saint-Trond (qui n'était déjà pas certifié bio) le place dans une situation compromettante pour la poursuite de son activité. Nous avons discuté de la nécessité de mettre en place des outils d'abattage pour les petits producteurs (en particulier), que ce soit un abattoir mobile ou des abattoirs de petite taille, idéalement provinciaux, qui seraient financés par le public. Une révision des normes européennes sera sans doute nécessaire pour la mise en place de ces structures alternatives d'abattage, notamment afin d'assurer une rentabilité et d'en alléger les charges. Les petites installations devraient bénéficier de normes assouplies.



Abattoir de Charleroi, 03/08/2015

Nous avons été reçus par Monsieur Louis, directeur de l'abattoir, qui nous a fait la visite de la société. L'abattoir de Charleroi date des années 1950'. Au début des années 80', suite à la faillite du chevilleur et au renforcement des normes sanitaires, l'abattoir s'est retrouvé en difficulté. Il a été repris en 1985 par Roger De Cock qui en est encore aujourd'hui le propriétaire. L'abattoir a été mis aux normes et complété par des ateliers de découpe. Actuellement, l'abattoir est agréé pour les bovins, ovins, caprins, chevaux et porcs, et certifié bio.

L'abattoir de Charleroi est un « petit » abattoir avec environ 100 bovins, 15 veaux et chevaux, 300 porcs et 30 ovins abattus par semaine. Il ne prétend pas concurrencer les gros abattoirs, mais mise sur une qualité différenciée. Les porcs sont anesthésiés au CO2, fendus à la hache (ce qui réduit l'échauffement et permet de s'adapter à tous types de formats). Chacun peut venir avec un nombre, même faible, d'animaux, de formats variables, depuis le porcelet de 10 kg jusqu'à la truie de 200 kg. Dans les abattoirs « de masse » où tout est automatisé, les animaux doivent avoir une taille et une conformation standard. L'abattoir de Charleroi est donc ouvert à tous, et travaille pour des bouchers et grossistes recherchant la qualité. L'abattoir propose beaucoup de souplesse au niveau logistique et met tout en œuvre pour répondre aux exigences de ses clients.

L'abattoir de Charleroi travaille avec 10 employés directs (gestion, suivi, contrôle, pesage, marquage, classement, gestion des frigos, nettoyage, maintenance...), 15 abatteurs et le personnel lié aux grossistes, etc. Monsieur Louis nous fait part des difficultés à trouver du personnel compétent dans ce domaine.

L'abattoir de Charleroi est une alternative intéressante pour les éleveurs en circuit court, n'ayant que quelques bêtes à abattre, de temps en temps. Le tarif d'abattage est supérieur aux abattoirs « de masse », mais la qualité est recherchée à chaque étape de l'abattage et du traitement des carcasses. Le tarif d'abattage proposé par la société est d'environ 20-25 euros pour les petits animaux, à 200 euros environ pour les bovins, en fonction de l'âge, de la destina-

tion, etc. Actuellement, l'abattoir est loin de ses limites de capacité. L'abattage réalisé les lundis et jeudis pourrait être étendu à d'autres jours de la semaine. Augmenter la clientèle permettrait également un meilleur regroupement des lots d'animaux, ce qui réduirait les coûts, notamment au niveau des frais AFSCA. Selon Monsieur Louis, l'abattoir ne présente actuellement pas de risque de fermeture imminente.

Ferme de la Sarthe, 03/08/2015

Après la visite de l'abattoir de Charleroi, nous avons rendu visite à Damien Jacquemart, éleveur de bovins laitiers et de quelques porcs à la ferme de la Sarthe à Mettet. Nous nous sommes intéressés à la valorisation de la viande de porcs, que Damien propose en colis ou au détail à sa clientèle.

Damien élève 25 à 30 porcs par an, qu'il abat par lots de 3 à l'abattoir de Charleroi. Il fait appel à un transporteur de l'abattoir pour amener les animaux à l'abattoir, puis un autre transporteur emmène les carcasses vers le boucher qui s'occupe de la découpe. La viande revient ensuite dans une remorque frigo à la ferme ou elle est vendue sous forme de colis sous vide.

Nous réalisons un petit bilan financier de l'opération. Les porcelets sont achetés à 75 ou 80 euros à un éleveur bio. Ils sont ensuite engraisés à l'aide de sérum issu de la fabrication du fromage à la ferme, et de céréales, environ 300 kg par bête, soit 100 euros environ de frais d'alimentation. Le transport coûte 50 euros pour les 3 cochons, l'abattage, 30 euros environ par tête, le transport vers le boucher, 25 euros par porc, puis la découpe, 400 euros environ par porc. Damien nous explique néanmoins que ce tarif est extrêmement variable ! La location de la remorque frigo coûte enfin 50 euros pour les deux jours. La viande est revendue à 9,50 euros le kilo, sachant que 80 kg de viande sont valorisés en moyenne par cochon. Globalement, chaque cochon rapporte à Damien 50 euros, ce qui est équivalent au prix proposé par PQA.

Outre les colis de viande dont la vente est très ponctuelle, au rythme des abattages, Damien propose des salaisons pour combler les périodes



creuses.

Les vaches de réforme de Damien sont abattues à Ciney ou Bastogne et reprises par la coopérative GVBOB (groupement de viande biologique d'origine belge) à 3,4 ou 3,5 euros du kilo. La viande est transformée principalement en haché.

Pour Damien, pratiquement, l'abattage ne présente pas de problème étant donné la proximité directe de l'abattoir de Charleroi, et la possibilité d'y abattre, en bio, de faibles effectifs. Il y a un jour emmené une bête ! Damien regrette néanmoins de manière générale qu'on ne prenne pas plus de temps pour accompagner les animaux vers la mort. Souvent, les bêtes sont désorientées et stressées lors des manipulations. Il faudrait prendre plus de temps pour chaque animal.

Selon Damien, le principal problème se trouve au niveau de la boucherie. Il est difficile de trouver un boucher qualifié pour réaliser des préparations bio sans additifs. En conséquence, les bouchers sont débordés et ne peuvent pas toujours assurer la découpe de la viande pour les professionnels (ils sont de plus limités à 30 % de leur chiffre d'affaire en prestation de services pour les éleveurs). Nombreux sont les bouchers qui travaillent au noir, ne proposent pas de facture et refusent l'étiquetage (difficile dès lors de respecter la traçabilité et de garder le label bio !). Le tarif appliqué par les bouchers est très variable. Il est nécessaire de renforcer la formation des bouchers et de faciliter la découpe au niveau d'ateliers. Des projets sont en cours dans ce domaine (Agricovert, hall-relais de Marloie...).

Abattoir communal de Virton,

05/08/2015

Nous avons été accueillis par Monsieur Chalon, Deuxième Echevin de la ville de Virton.

L'abattoir de Virton existe au même emplacement depuis 1967. Lors de l'imposition de nouvelles normes sanitaires en 2010, la ville de Virton a décidé d'entamer la rénovation complète de l'abattoir, avec un investissement de 1,6 millions d'euros pour la reconstruction qui a duré de 2010 à 2012. Outre la mobilisation de fonds propres, une intervention

publique a été sollicitée, ainsi qu'une aide des 20 communes avoisinantes d'où provenaient les animaux abattus avant la rénovation. Six communes ont participé au financement de l'abattoir, et reçoivent en échange une réduction du tarif d'abattage pour leurs éleveurs.

L'abattoir est surtout vu comme un service aux agriculteurs de la région. Il a été complété par un atelier de découpe indépendant : Albert Pierrard, l'abatteur attitré de l'abattoir, a investi 200.000 euros dans la construction de son atelier de découpe (Maison Pierrard) adjacent à l'abattoir. Il est payé par la ville de Virton pour le service d'abattage, et propose indépendamment ses services pour la découpe des carcasses.

L'abattoir est certifié bio et agréé pour les bovins, ovins, caprins et porcs. Il accepte toutes les quantités de bêtes, même de petits lots. Ses tarifs sont similaires à ceux proposés par l'abattoir de Bastogne, à 60 km de là : 157 euros pour les bovins (+ 35 euros pour le retrait de la colonne des bêtes de plus de 30 mois), 70 euros pour les veaux, 23 euros pour les porcs et 18,5 euros pour les agneaux.

Le gros challenge actuel des gérants de l'abattoir est d'augmenter sa clientèle : récupérer les éleveurs locaux qui se sont redirigés vers Bastogne lors de la construction de l'abattoir, proposer les services aux éleveurs des communes avoisinantes dans un rayon de 25 – 30 kilomètres, et enfin, se tourner vers les éleveurs français. Dans ce but, l'abattoir de Virton est devenu un projet pilote dans le cadre d'une simplification des procédures pour l'abattage transfrontalier. Enfin, Mr Chalon souhaite également procéder à des travaux afin de rendre possible l'abattage Halal au sein de l'abattoir, type d'abattage fortement demandé par la communauté musulmane de la région. L'abattoir met en avant la qualité de son service et est sensible au bien-être animal, et mène une réflexion sur la méthode de mise à mort de l'animal.

Les abattages ont lieu les lundis et les jeudis. En moyenne, une dizaine de bovins, une vingtaine de porcs et une quinzaine d'ovins sont abattus par semaine. Ces nombres varient fortement au cours de la saison. Une augmentation des abattages permettrait de rentabiliser certains frais qui sont peu



dépendants du nombre de bêtes abattues, tels que l'infrastructure, les frais de contrôle AFSCA, la facture énergie, etc.

Nous avons visité, hors état de fonctionnement, la ligne porcs / ovins et la ligne bovins. Pour les porcs, ils sont étourdis grâce à une pince (choc électrique), puis suspendus sur le rail, dirigés vers l'endroit de la saignée, puis vers l'échaudeuse-épaveuse (66°C). L'épilation est finalisée au chalumeau. Les viscères sont retirés, la carcasse est fendue au hachoir puis a lieu la pesée et le stockage en chambre froide. Pour le mouton, la même ligne est utilisée, outre le passage à l'échaudeuse qui n'est pas nécessaire étant donné que la peau entière est enlevée manuellement après la saignée. Pour les bovins, ils sont étourdis grâce au pistolet étourdisseur puis suspendus et saignés. Les pattes sont coupées, la peau est enlevée et la carcasse est éviscérée et fendue en deux à la scie électrique. La carcasse est pesée puis passe 24h dans un frigo à refroidissement rapide avant d'être stockée en chambre froide. Les éleveurs ou particuliers peuvent récupérer leur carcasse, tandis que celles destinées à la découpe sont emmenées à l'atelier adjacent via un couloir commun.

Ferme Les Bleuets, 05/08/2015

Lors de la reprise de la ferme, initialement en élevage bovin, en 2000, Benoit Thiry et son épouse Fabienne ont décidé de se consacrer à l'élevage de poules pondeuses en bio. Ils sont passés par un groupement d'éleveurs au Luxembourg et ont peu à peu développé la vente directe en construisant un magasin à la ferme. Le magasin propose également une série de produits bio, de préférence locaux. La ferme des Bleuets est rentrée dans le « Réseau Solidairement » dont le but est de promouvoir et proposer au consommateur des produits locaux, artisanaux et de saison. Après une tentative de diversification en maraîchage, mais qui prenait beaucoup de temps, la ferme a développé l'élevage d'ovins et propose actuellement ses premiers colis de viande. Enfin, la valorisation de la laine leur tient également à cœur.

La ferme compte un élevage de 900 et 700 poules pondeuses, dans deux bâtiments distincts. Des coqs

sont élevés avec les poules, ce qui n'est pas courant ! Benoit nous explique qu'ils calment les poules et interviennent en cas d'attaques de prédateurs. Loin de vouloir agrandir son élevage, Benoit en réduit petit à petit l'effectif, constatant par ailleurs que la réduction de la densité des poules a une influence importante sur leur santé. Les maladies deviennent vraiment rares dans l'élevage. Les poules sont gardées de 13 à 15 mois, puis réformées. Une partie est vendue aux particuliers qui souhaitent regarnir leur poulailler, tandis que l'abattoir de Bertrix, Ardenne Volailles, se charge de venir chercher l'effectif restant. Elles sont alors abattues et directement congelées, puis acheminées chez un grossiste du Luxembourg qui les garde le temps de l'écoulement vers le consommateur pour une faible location.

L'élevage des ovins a commencé avec quelques roux ardennais, et a été complété avec des Hampshire. Il compte actuellement 40 à 50 brebis. La laine est valorisée pour la fabrication d'isolants, mais des inquiétudes sont présentes quant à la poursuite de l'activité de valorisation étant donné la fin des subsides qui avaient été octroyés à la filière. Les ovins sont abattus à Virton, découpés par la Maison Pierrard et vendus en colis. Un premier essai avec la confection de merguez a confirmé la qualité du travail fourni et a rencontré beaucoup de succès. Un deuxième lot d'agneaux a été emmené lundi dernier à l'abattoir et les colis seront récupérés demain par Benoit.

Benoit souligne donc la bonne expérience qu'il a eue avec l'abattoir de Virton et l'atelier de découpe Pierrard. Il est important que d'autres éleveurs se dirigent vers l'abattoir afin de soutenir son activité et lui permettre d'atteindre la rentabilité nécessaire à sa pérennité.

Abattoir de volailles de Sclayn,

12/08/2015

Nous avons été reçus par Danielle Elias, directrice, et Grégoire Copin, responsable qualité de l'abattoir de Fournipac à Sclayn. Fournipac Scrl est une entreprise de travail adapté active dans le secteur agroalimentaire au niveau de deux pôles : l'abattoir de volailles



et une usine de préparation d'aliments pour la grande distribution. Plus d'informations : <http://www.fournipac.be/historique.html>

L'abattoir est présent à Sclayn depuis 1981. Il est agréé pour les volailles (y compris canards, pintades, dindes, cailles et pigeons) et lapins, et certifié bio. Il accueille environ 800 particuliers par an ce qui représente un tiers des activités, à côté des professionnels. Seuls 4 abattoirs sont agréés pour les volailles en Wallonie : les autres sont Volailles-Damien à Pipaix, Ardenne-Volaille à Bertrix et Plukon à Mouscron. Ils ont donc toute leur importance en tant que service pour les particuliers et les professionnels. Les clients proviennent d'un rayon de 100 à parfois 150 km autour de l'abattoir. En termes de volumes, l'abattoir prend en charge environ 100.000 animaux par an, soit 2.000 par semaine. L'abattage a lieu du lundi au mercredi.

L'abattoir de Sclayn a pu s'adapter, au fil du temps, aux évolutions des normes sanitaires. Il a d'ailleurs reçu les éloges des autorités européennes lors d'une récente visite de contrôle. Des inquiétudes sévissent néanmoins toujours sur l'avenir de l'abattoir. Le vieillissement de l'installation demande des investissements, par exemple pour la mise en conformité électrique. De plus, le permis d'exploitation doit être renouvelé en 2017. De nombreuses habitations ont été construites autour de l'abattoir ces dernières années. Les riverains acceptent-ils la poursuite des activités de l'abattoir ? Particuliers et professionnels sont inquiets d'une éventuelle disparition de ce service.

L'idéal serait de construire un nouvel abattoir, mieux localisé, mieux adapté et permettant l'ajout d'activités en aval de l'abattage, telles que la transformation à chaud ou à froid des volailles, la vente à l'abattoir, etc. Ces activités permettraient d'apporter une plus-value, de rentabiliser l'activité, étant donné que l'abattage seul est souvent une activité faible voire à perte. Un investissement de 1,5 à 2 millions d'euros serait nécessaire. Fournipac ne pouvant pas assumer seul cet investissement, des partenariats publics ou privés sont recherchés. La construction d'un nouvel abattoir demande une volonté politique et l'implication de partenaires motivés.

Il serait également important d'augmenter le volume d'abattage. Selon Danielle Elias, l'idéal serait d'arriver au double, soit de trouver 2.000 animaux en plus à abattre par semaine. Avant la crise de la dioxine, l'abattoir tuait près de 180.000 animaux par an ! Comment arriver à ce volume critique ? En lançant une coopération avec les éleveurs de la région ? En étudiant les possibilités d'installation de nouveaux éleveurs ? En étudiant les possibilités de diversification ? Concernant ce dernier point, il faut remarquer qu'il n'existe pas (ou peu) d'élevages professionnels de lapins ou de pigeons. Est-ce un créneau intéressant, à stimuler ? Le consommateur, souvent friand de nouveautés, pourrait être intéressé par ces produits.

La possibilité de mettre sur pieds un abattoir mobile de volailles-lapins a été discutée. Cette solution semble plus compliquée niveau logistique et doit être analysée compte-tenu des contraintes sanitaires. Est important d'en évaluer les coûts et les charges.

Ferme Devillers, 12/08/2015

La ferme Devillers est située à Goesnes, sur environ 20 hectares de terres. Anciennement, la famille Devillers élevait des bovins laitiers avec un quota de 40.000 litres dont la quasi-totalité était transformée en beurre, yaourts, fromages... vendus à la ferme. Face à l'ampleur du travail, aux contraintes (disponibilités pour le magasin...), la ferme a été réorientée vers le bovin viandeux (environ 10-15 bêtes), l'ovin viandeux de la race Ile de France (deux troupeaux de 11 et 7 brebis dessaisonnées, avec le projet d'étendre à 30 – 40 brebis) et le poulet de chair. Les colis de viande de bœuf et d'ovins, et la vente de poulets de chair se font par périodes, ce qui est moins contraignant que les produits laitiers qui sont réalisés en continu.

La famille Devillers élève 4.800 poulets pour Coq des Prés, abattus à 70 jours (soit 1,6 à 1,8 kg) avec 4 lots par an, et en garde également pour la vente directe à la ferme. Ces derniers sont abattus deux à trois semaines plus tard car les clients demandent des poulets plus gros. Ils ne souhaitent pas devenir coopérateurs de Coq des Prés au niveau du commerce de poulet, car la coopérative fournit des produits transformés ne répondant pas aux exigences des



clients de la ferme. Le système de Coq des Prés est cependant intéressant pour d'autres éleveurs qui souhaitent obtenir des produits transformés, d'une grande diversité et en continu, pour la vente directe à la ferme.

En ce qui concerne l'abattage des poulets pour la vente directe, deux possibilités existent : aller à l'abattoir de Sclayn ou abattre à la ferme en demandant une autorisation AFSCA. Étant donné les charges de temps et de travail pour amener et récupérer les volailles à Sclayn, et que la vente directe ne demande pas l'agrément européen (contrairement à la vente dans un magasin ou à un restaurateur), c'est l'option abattage à la ferme qui a été choisie. Un local de la ferme va être aménagé afin de répondre aux normes AFSCA.

En ce qui concerne les ovins et bovins, ils sont abattus et découpés à l'abattoir d'Awan.

Etienne Devillers et son épouse travaillent à l'extérieur, car le revenu provenant de la ferme est insuffisant pour subvenir aux besoins de la famille.

Boucherie Poncelet à Paliseul, 13/08/2015

La boucherie Poncelet existe depuis 1913. Elle abat elle-même ses animaux, tout d'abord dans une salle annexée à l'atelier, puis, depuis 1950, dans un bâtiment situé à 500 m de la boucherie. L'abattoir a effectué deux mises aux normes, en 2000 et en 2010 environ. Il dispose actuellement d'un agrément européen grâce à quelques assouplissements acceptés par l'AFSCA, mais ne sert qu'à l'abattage des animaux nécessaires à l'activité de la boucherie, soit 1 ou 2 bovins et 2 lots de 5 porcs par semaine environ, et parfois quelques ovins. Tandis que l'abattage à la boucherie était courant auparavant (4 à Paliseul dans les années 60), seules 5 boucheries peuvent encore le faire en Wallonie (Damme à Ellezelles, Briclet à Beaumont, Leblon à Quevaucamps, Michels à Saint-Vith), toutes les autres ayant dû arrêter.

La qualité est recherchée depuis la ferme à l'assiette. Les bovins sont tous des vaches Blanc Bleu Belge de 3 à 4 ans, issues de 5 fermes de la région. Mr Poncelet

les choisit sur place et donne des instructions pour la finition, notamment au niveau de l'alimentation des animaux. Les porcs Landrace sont issus de deux fermes et élevés sur paille. L'abattage et la découpe sont réalisés de manière traditionnelle. Par exemple, les porcs sont épilés par brûlage (au chalumeau), ce qui donne un meilleur goût à la couenne que l'échaudage (trempage dans l'eau chaude). La viande bovine est laissée mûrir 1 à 3 semaines selon les pièces de viande.

Le principal assouplissement dont bénéficie l'abattoir est la nécessité de faire revenir en arrière les porcs sur le trajet, depuis la salle d'étourdissement et de saignée vers l'extérieur pour le brûlage. En effet, il est compliqué de réaliser cette opération à l'intérieur en raison de la chaleur, des fumées et du bruit. Les porcs sont également saignés couchés et non suspendus : ils se débattent moins, il y a moins de risques d'abîmer le jambon, et le sang n'est pas souillé avec les déjections.

L'abattage est réalisé les lundis matin, par 3 personnes pour les porcs (2h15 environ pour 5 porcs) et 2 personnes pour le(s) bovin(s) (1h15 environ pour un bovin). Suit ensuite le nettoyage et la désinfection de la salle par une personne (1 heure). Un nettoyage est également réalisé entre les porcs et les bovins.

Un vétérinaire passe tôt le matin pour l'inspection ante-mortem et revient l'après-midi pour l'inspection post-mortem des carcasses. Le contrôle vétérinaire coûte environ 60-70 euros par semaine. Des analyses microbiologiques sont réalisées sur 5 porcs et 1 bovin par an, par le Centre de Michamps. Les frais d'analyse sont d'environ 250 euros par an. La salle d'abattage reçoit 4 audits AFSCA par an. La contribution AfscA, boucherie comprise, est de 370 euros environ par an, et les rétributions AFSCA, de 270 euros par mois environ. L'abattage demande 6h de frais de personnel par semaine (hors boucher), et consomme environ 2m³ d'eau par semaine, et un peu d'électricité. L'élimination des déchets par Rendac coûte 50 euros par semaine environ. Mais c'est surtout l'infrastructure qui est coûteuse.

Un petit abattoir pourrait envisager l'abattage des bovins dans une seule pièce, si on assure une séparation dans le temps des différentes étapes. A voir avec l'AFSCA.



Il pourrait être intéressant de réaliser, conjointement avec l'AFSCA, un plan de petit abattoir à la boucherie / à la ferme, d'en évaluer les procédures (autocontrôle) et d'en estimer les coûts.

Ferme du Grand Enclos, 13/08/2015

La ferme du Grand Enclos se situe à Grandvoir (Neufchâteau), sur 18 hectares de terres. A l'origine, un couple souhaitait y développer des élevages pour l'autonomie alimentaire de la famille. Le projet a grandi avec 50 à 100 familles gravitant autour de la ferme, et a abouti à une coopérative de 4 personnes prenant en charge les différentes activités de la ferme. Chacun des 4 coopérants travaille également à l'extérieur. Denis Amerlynck, qui s'occupe principalement de la transformation laitière, nous a fait la visite de la ferme.

La ferme est certifiée bio. Elle comprend un élevage d'une quinzaine de bovins laitiers et viandeux, de races différentes (Jersey, Maine-Anjou, Charolaise...), de porcs plein air (Duroc x Landrace inséminé avec du Piétrain), d'ovins (laitiers belges et vendéens), de chèvres angora, de poulets de chair, de poules (ardennaises, marans...), de dindons (de Ronquières et rouges des Ardennes), de pintades, de lapins, de canards, d'oies,... et un peu de maraîchage. De nombreux élevages sont réalisés à la bonne saison avec l'achat des animaux. L'alimentation est achetée à l'extérieur (Dedobbeleer) car il est difficile de produire des céréales sur place (quantité et qualité des terres, matériel nécessaire, compétences, temps nécessaire...).

Les bovins, ovins et porcs sont abattus à Gedinne, découpés par un boucher de Neufchâteau et vendus sous forme de colis de viande à la ferme. L'idéal serait de trouver un abattoir avec un atelier de découpe certifié bio, permettant éventuellement la vente de produits de la ferme grâce à un magasin partagé. Une coopérative autour d'un atelier de découpe avait été lancée à Houmont, elle a fonctionné 5 ou 6 ans mais a périclité, apparemment pour des raisons de tensions interpersonnelles. Une telle coopérative est très énergivore pour les éleveurs.

Boucherie Dominique à Ellezelles, 17/08/2015

Dominique Damme nous a accueillis et nous a fait une visite de ses installations : abattoir, ateliers et boucherie.

L'abattoir de la Boucherie Dominique abat pour les besoins de la boucherie, et pour des particuliers dans les limites des possibilités, notamment liées à la place disponible dans les chambres froides. Pour la boucherie, six porcs et deux ovins sont abattus par semaine en moyenne, et un bovin toutes les deux semaines. L'abattage se fait uniquement le jeudi matin. Les bovins sont des vaches Blanc-Bleu-Belge provenant d'une ferme voisine qui ont vélé au minimum 2 à 3 fois, les porcs proviennent d'un élevage plein air, et un fermier d'Ath fournit les ovins. Les tarifs d'abattage pour les particuliers sont d'environ 200 euros par bovin, 90 euros le veau, 28 euros le porc et 22 euros l'ovin. Afin que les particuliers n'abusent pas de la chambre froide, Dominique demande 3 euros par jour pour le stockage de la carcasse.

L'abattoir attenant à la boucherie s'y trouve depuis près de 18 ans, et a subi deux mises aux normes : des normes « faible capacité » vers les normes nationales début des années 2000, puis vers les normes européennes vers 2009. Il a alors fallu ajouter une chambre froide, une étable et la séparation de la zone propre et de la zone sale. Au total, 200.000 euros d'investissements ont été nécessaires pour la mise aux normes.

Un tel modèle est-il transposable à d'autres boucheries ou fermes ? Premièrement, il est nécessaire que l'emplacement soit adapté. Chez Dominique Damme, de l'espace était disponible autour de l'abattoir pour ajouter les annexes nécessaires (frigos, étables...). Il y a également peu de riverains. Deuxièmement, il faut être capable aujourd'hui d'investir le montant nécessaire à la création de l'infrastructure. Dominique estime à 400.000 euros le montant de l'investissement. S'il a pu le réaliser peu à peu, au fur et à mesure du durcissement des normes, ce n'est plus possible aujourd'hui.



Outre l'investissement dans l'infrastructure, l'abattoir demande d'importants frais de fonctionnement, notamment en ce qui concerne les frais d'énergie pour les frigos. La facture s'élève à 15.000 euros par an. L'installation d'une unité de biométhanisation est réfléchi actuellement afin d'alléger cette charge. Elle utiliserait les déchets d'abattage qui sont habituellement repris par Rendac. Un tel système aurait un coût d'environ 60.000 euros et permettrait de fournir la moitié de la consommation électrique. Le projet est à l'étude.

Les abattages sont réalisés par deux personnes : Dominique et un stagiaire. Les trois quarts des charcuteries vendues à la boucherie Dominique sont faites maison. Les charcuteries, c'est là où ça rapporte le plus. Dominique soulève néanmoins qu'au fil des années, il a l'impression de gagner moins bien sa vie. Si l'abattoir à la boucherie a son coût, il permet néanmoins d'éviter les intermédiaires. Ordinairement, lors de l'achat à un chevilleur, les carcasses doivent passer à l'abattoir, puis être acheminées vers un atelier de découpe, et la viande doit encore revenir chez le boucher.

Ferme Dorlou, 17/08/2015

A la ferme Dorlou, Freddy élève une vingtaine de vaches laitières de races normande et montbéliarde, une dizaine de blondes d'Aquitaine, 6 truies pour la naissance et il engraisse environ 8 cochons par mois. Les animaux sont abattus à Ath, les carcasses sont ramenées à la ferme en remorque frigo, coupées grossièrement en morceaux puis transformées à la ferme par un boucher qui y travaille un jour par semaine. La ferme Dorlou dispose d'un atelier de découpe agréé, mais les locaux sont vieux et à entretien difficile.

Freddy élève également des poulets, pintades et canards qui sont abattus à Volailles Damien à Pipaix. Jusqu'en 1995, la ferme disposait d'un abattoir agréé pour les volailles, néanmoins, le changement des normes a mené à l'arrêt de l'abattage, permettant l'installation de l'atelier de découpe dans les mêmes locaux. 250 poules fournissent également des œufs.

La ferme dispose d'un magasin, mais a également ouvert en 2003 un magasin en ville à Tournai, plus

proche du consommateur. La gamme des produits de la ferme a été complétée par d'autres produits. Les produits de la ferme sont également commercialisés à des GAC's et à Bruxelles.

Porcs-Qualité-Ardenne (PQA),

18/08/2015

Nous avons été reçus par Jean-Claude Michel, responsable qualité de PQA, et Georges Royen, responsable des approvisionnements.

La coopérative PQA a été créée en 1989 à l'initiative de 14 producteurs, et est installée à Malmedy depuis 1999. L'abattoir a complété les activités de PQA en 2007. La coopérative comprend actuellement 140 éleveurs environ, et valorise les porcs dans trois filières : le porc fermier, le porc plein air (depuis 2003) et le porc bio (depuis 2000). La moitié des éleveurs sont dans cette dernière filière, avec souvent des nombres de porcs détenus plus faibles. La coopérative couvre toute la filière : l'alimentation, le transport, l'abattage, la transformation et la commercialisation. Les éleveurs cèdent 2 % du prix du porc à la coopérative.

Les porcs sont principalement destinés aux artisans bouchers car ils mettent en avant la qualité du produit. Le porc plein air est également commercialisé chez Delhaize, le porc bio est vendu dans les 6 boucheries bio et en grandes surfaces via un emballer. Jusque 45 % des porcs sont exportés.

L'achat du porc au fermier est effectué à prix fixe, malgré les fluctuations du marché mondial. La baisse actuelle des prix du marché pose néanmoins problème à PQA car les morceaux non valorisés dans le circuit de la coopérative doivent être écoulés dans le marché, au prix du marché. Certains bouchers se remettent également en question, voyant le prix du porc « standard » diminuer fortement à côté du prix de PQA qui reste stable et haut. La concurrence entre porc standard et porc fermier est importante.

Actuellement, il y a un manque de porcs bio, notamment en raison des difficultés rencontrées par les éleveurs qui ont souhaité diversifier leurs activités en choisissant l'élevage des porcs. En effet, cet élevage nécessite une surveillance importante et une



qualification technique parfois sous-évaluées.

Les porcs sont abattus trois jours par semaine, à raison de 1.000 à 1.200 porcs par semaine. Etant donné la cadence d'abattage (50 porcs à l'heure contre 370 porcs à l'heure à Aubel et plus encore dans les grands abattoirs industriels), l'abattoir présente beaucoup de souplesse pour l'abattage d'animaux non standardisés (ceux ayant une conformation particulière, une pilosité importante, etc.). PQA pourrait accueillir jusque 3x plus de porcs, en fonction de l'offre et de la demande.

PQA vise avant tout la qualité : les camions sont équipés pour assurer le bien-être animal pendant les longs transports, un système de brumisation est actif dans les étables, les porcs sont étourdis au CO₂, l'épilage se fait par échaudage dans un tunnel vapeur puis par 2 passages au brûleur, les porcs sont fendus soit manuellement, soit mécaniquement... Certains coopérateurs peuvent reprendre leurs carcasses tandis que la majorité les fait transformer et commercialiser.

Dans le but d'économiser de l'énergie, PQA a investi dans l'installation de 800 panneaux photovoltaïques, couvrant 25 % de la consommation électrique de la société.

PQA emploie entre 50 et 60 personnes, toutes activités confondues.



Nous contacter

Nature & Progrès

Rue de Dave 520,

B-5100 Jambes

081/30.36.90

Projet « Echangeons sur
notre agriculture »

[www.agriculture-
natpro.be](http://www.agriculture-
natpro.be)

