

**Pour leur bien-être,
mieux à la maison !**



Résumé

Le Ministre wallon du bien-être animal a déclaré vouloir interdire l'abattage privé à domicile de petits ongulés pour la consommation de la famille. Ce projet touche à l'autonomie alimentaire des particuliers qui font le choix d'assumer pleinement leur responsabilité de mangeurs en élevant et en sacrifiant eux-mêmes les animaux qu'ils consomment, tout en veillant à leur bien-être jusqu'à leur dernier souffle. Contrairement à ses aspirations, cette interdiction constitue également un retour en arrière en termes de bien-être animal en obligeant les particuliers à avoir recours à un abattoir pour la mise à mort de leurs animaux.

Nature & Progrès a rassemblé les personnes concernées par ce projet d'interdiction afin d'écouter les ressentis, partager sur les pratiques et débattre de pistes de solutions qui sont présentées dans ce document. Nous y proposons de réserver l'abattage privé à domicile aux éleveurs des animaux, de garantir les compétences des abatteurs particuliers ou professionnels via des formations et guides pratiques, voire un certificat de compétence, de renforcer la contrôlabilité de l'abattage via l'amélioration du processus de déclaration actuel, et de renforcer les lieux d'abattage en Wallonie.

Par Sylvie La Spina, rédactrice chez *Nature & Progrès*,
et Murielle Degraen, animatrice chez *Nature & Progrès*

Juin 2025

Table des matières

1. Le droit de produire sa propre nourriture	5
Deux citoyens sur trois sont <i>autoproducteurs</i>	5
Une panoplie large de motivations	5
Pourquoi ce droit est important	6
Un système alimentaire plus robuste	7
Défendre notre droit	7
2. Autoproduction alimentaire et bien-être animal, incompatibles ?.....	9
Bien-être animal et élevage particulier	9
Jusqu’au dernier souffle	9
Mieux à la maison	10
Prendre soin jusqu’au dernier souffle	11
3. Un projet d’interdiction de l’abattage privé.....	13
Pourquoi interdire l’abattage privé à domicile ?	13
Interdire n’est pas une solution	13
Davantage de pratiques illégales	13
Quelle meilleure contrôlabilité ?.....	14
Des abattoirs inaccessibles	14
Pas un gain pour le bien-être !	15
Sécurité alimentaire	15
4. Construire une parole citoyenne sur l’abattage privé.....	17
Débattre de l’abattage privé	17
Un droit fondamental intouchable.....	17
Montrer « patte blanche »	18
5. Mieux encadrer l’abattage privé.....	19
Réserver l’abattage privé aux éleveurs	19
Disposer des compétences	19
Des techniques diverses, lesquelles choisir ?	19
S’informer et se former	20
Rendre possible le contrôle.....	21
La problématique des déchets d’abattage	22
Un moratoire de deux ans	23
6. Renforcer les lieux d’abattage	25

Renforcer le maillage des abattoirs	25
Rétablir la confiance.....	25
Au sujet du transport	26
Un abattoir mobile.....	27
L'abattage à la ferme.....	27
7. Sensibiliser à la question de la mort animale.....	28
8. Conclusion	29
9. Références et notes.....	32

1. LE DROIT DE PRODUIRE SA PROPRE NOURRITURE

Produire des aliments ne concerne pas que les agriculteurs. Si aucune statistique belge n'existe, en France, deux citoyens sur trois cultivent un jardin ou élèvent des animaux, se nourrissant de leurs productions. De nombreuses motivations les animent, notamment la recherche d'autonomie et de qualité, d'un lien plus fort avec l'environnement et les animaux, d'une fourniture économique ou d'un lien social. Ce droit ancestral maintient un lien fort de la population avec les réalités de la culture et de l'élevage, contribuant à en faire des consommateurs éclairés. Il est pourtant aujourd'hui menacé.

Deux citoyens sur trois sont *autoproducteurs*

L'autoproduction alimentaire était l'affaire de tous avant que se développent les rendements agricoles, qui permirent l'adoption d'autres métiers. Aujourd'hui, 0,5 % de la population est active dans la production primaire ; des agriculteurs professionnels qui alimentent celles et ceux qui ne produisent plus leur nourriture, notamment en milieu urbain. A côté de ce statut officiel, une large partie des citoyens cultivent encore un potager ou élèvent quelques animaux pour la consommation de leur famille. Cultiver un potager pour se fournir en légumes, planter des arbres fruitiers pour en récolter les fruits ou élever des animaux pour consommer leur lait, leurs œufs ou leur viande, sont la base de l'autoproduction alimentaire des ménages. Peu de données sur l'élevage amateur sont disponibles en Wallonie. L'ARSIA dénombre 5.000 détenteurs amateurs de moutons (moins de six brebis) contre 500 professionnels (en moyenne 90 brebis). En France, une étude réalisée en 2022 par l'*Observatoire Société & Consommation* (ObSoCo) auprès de 4.000 personnesⁱ a révélé que 67 % de la population majeure du pays pratique au moins une activité d'autoproduction alimentaire. Nous appellerons, dans ce dossier, les personnes qui rentrent dans cette démarche des *autoproducteurs*. Vous avez un potager à la maison ou participez à un jardin collectif ? Alors, vous en faites partie.

Une panoplie large de motivations

Qui sont-ils et qu'est-ce qui les motive dans leur démarche ? L'enquête de l'ObSoCo révèle que pour 46 % des personnes sondées, le fait d'avoir la possibilité de manger des aliments sains, bruts et frais arrive en tête des raisons invoquées pour produire sa propre alimentation, pour prendre soin de sa santé. Cette démarche permet aussi de reprendre le contrôle de son alimentation et de la chaîne de production. Ainsi, réduire sa dépendance vis-à-vis des entreprises motive 25 % des *autoproducteurs*. Produire sa propre nourriture permet à des ménages à bas revenus de subvenir à leurs besoins : 30 % des sondés le font pour des raisons économiques. On retrouve aussi le souhait de se rapprocher de la nature et de développer un lien avec les animaux. L'autoproduction est source de fierté et de bien-être, et permet de créer du lien social. Pour 23 % des sondés, passer du temps en famille est une motivation importante, de même qu'éveiller les enfants à certaines valeurs (23 %) et transmettre ses connaissances (17 %). Enfin, cette

démarche renforce la prise de conscience par les citoyens de la valeur de l'aliment et de ce qui en fait la qualité.

Pourquoi ce droit est important

Les nombreux témoignages recueillis lors des rencontres citoyennes et échanges organisés par *Nature & Progrès* (détaillées dans la partie 4) ont confirmé l'importance de ce droit pour les citoyens et citoyennes.

Les discussions mettent en évidence le souhait de conserver un lien fort avec les animaux élevés pour la production alimentaire. Être confronté aux réalités de l'élevage permet d'être cohérent dans ses choix et dans ses revendications de consommateur. Et au-delà, être confronté à la mort d'un animal, c'est être conscient de sa responsabilité, de la valeur de la viande et de sa symbolique. *« On ne veut plus consommer de viande hors-sol, en barquettes de plastique. »*

En 2006, dans un dossier de la revue *Valériane* n°60 consacré à l'abattage à domicile, Francis interpelle : *« Il est vital pour nous tous de connaître parfaitement les origines de notre alimentation, de palier à l'immense perte de savoir qu'engendre son industrialisation, de rappeler sans cesse les étapes importantes qui sont préalables au rayon du supermarché. »*

Lors d'une rencontre organisée par *Nature & Progrès*, Marc témoigne de la place de l'élevage dans sa famille. *« L'abattage à domicile permet la visibilité de l'abattage. Mes enfants ont toujours vu l'abattage, ça forme la vie. »*

Marine, en témoigne également.

« Ces animaux sont au cœur des familles qui les accueillent, inculquant aux enfants les cycles de la vie, de la mort et les composantes de la chaîne alimentaire. »

Les animaux destinés à la consommation du ménage remplissent, durant leur vie, une fonction dans l'entretien du jardin ou dans la valorisation des déchets de cuisine. Chez Céline, les cochons *kune kune* participent à l'entretien des prairies tandis que chez Xavier, les moutons *shropshire* et les oies entretiennent le verger tout en préservant la biodiversité. D'après le sondage de l'ObSoCo, 82 % des *autoproducteurs* se disent préoccupés par l'environnement et l'écologie, et 72 % déclarent agir pour protéger la biodiversité.

« Nos cochons servent à écouler le petit lait, qui serait un déchet autrement. Ils préparent nos terrains pour les futures cultures en remuant la terre et en la fertilisant. Ils vivent heureux et nous fourniront notre nourriture carnée pour l'année. Ils seront abattus et découpés par un professionnel. » Marine

« Favoriser des particuliers et petites fermes, l'abattage à la ferme ou au domicile, permet de sensibiliser à des pratiques plus humaines et respectueuses de l'animal et permet de diversifier les sources d'alimentation et ne pas tout miser sur l'industrie. » Sarah.

Un système alimentaire plus robuste

Notre production alimentaire vit une concentration importante. Le nombre d'agriculteurs se réduit comme peau de chagrin, tout comme le nombre de transformateurs et de commerces. Recherchant sans cesse la performance économique, les filières alimentaires se fragilisent au détriment de la robustesse (selon les définitions d'Olivier Hamant, biologiste français). L'autoproduction alimentaire dans les mains des citoyens vient renforcer la résilience du système en multipliant les sources de nourriture, en préservant et en diffusant les savoir-faire, en fonctionnant en autonomie par rapport aux systèmes intégrés développés chez les professionnels. Les élevages hors-sol en sont un bon exemple : la segmentation de la filière induit des spécialisations : des couvoirs, des producteurs d'aliments, des éleveurs, des transporteurs, des abatteurs, des transformateurs... Chez les particuliers, la majeure partie de ces étapes et de ces compétences se trouve présente à domicile.

« Pendant la guerre, si on n'a pas crevé de faim ici, c'est parce qu'on avait le territoire qui permettait de produire. Si on enlève cette possibilité à la ruralité, la prochaine étape, c'est qu'on ne pourra plus faire pousser ses salades. Et si on supprime les alternatives à l'élevage industriel, on n'aura plus d'autre choix que de compter sur l'élevage industriel ou, en tout cas, plus gros. »

Défendre notre droit

Le droit de produire sa propre nourriture, tout comme le droit de la cuisiner, est d'une importance capitale car il répond à notre besoin fondamental de nous alimenter, de faire des choix concernant la qualité de la nourriture et la manière dont elle est produite. C'est un élément essentiel de la ruralité. Que deviendraient nos campagnes si elles n'accueillent plus ces activités d'autoproduction alimentaire ? Trop souvent réduites à des « dortoirs des villes » ou à des lieux de tourisme, nos communes rurales ne doivent pas perdre ces spécificités, cette culture qui participe à la convivialité des villages. Pour les citoyens et citoyennes rencontrés, il est impensable de remettre en question cette autonomie alimentaire, d'obliger le citoyen à déléguer la production de sa nourriture à des professionnels de l'agriculture ou de l'industrie agro-alimentaire. Dans son dossier dans la revue *Valériane* n°60, Francis interpelle :

« Interdire l'abattage privé revient à poursuivre cette marchandisation galopante du moindre aspect de notre vie sociale. »

2. AUTOPRODUCTION ALIMENTAIRE ET BIEN-ÊTRE ANIMAL, INCOMPATIBLES ?

Pour de nombreux particuliers, élever et abattre eux-mêmes les animaux qui finissent dans leur assiette est une manière de s'assurer de leur bien-être et de leur respect depuis leur naissance jusqu'à leur dernière heure. Associer la recherche de bien-être pour ses animaux et le fait d'abréger leur vie pour les consommer semble incompatible et incompréhensible pour de nombreuses personnes. Pourtant, à côté d'une décision de se passer totalement de produits carnés pour réduire la souffrance animale, reprendre la main sur l'élevage et la mise à mort des animaux qui nous nourrissent est une solution alternative.

Bien-être animal et élevage particulier

La différence avec les filières professionnelles se manifeste pendant toute la vie de l'animal. Etant donné l'absence de contraintes économiques pesant parfois lourd sur les pratiques des professionnels, les particuliers peuvent offrir à leurs animaux des conditions de vie plus douces en élevant de petits groupes dans des espaces extérieurs et en développant un lien fort avec eux.

« Vaut-il mieux aujourd'hui être un cochon enfermé dans un bâtiment par centaines, sans aucun accès à la lumière du jour, ou un cochon élevé dans un jardin avec un ou deux congénères ? » Xavier.

Par ailleurs, les particuliers optent souvent pour une diversité plus importante de races, et des génétiques plus rustiques, développant moins de problèmes de santé ou de bien-être. Certaines races sont beaucoup plus longues à engraisser comme les porcs *Mangalica* (environ deux ans au lieu de six mois pour les races industrielles). Les animaux vivent donc plus longtemps et plus proches de leur éleveur. Les *autoproductions* contribuent à la préservation de races locales et de pratiques d'élevage traditionnelles.

Jusqu'au dernier souffle

Des règles encadrent l'élevage et la mise à mort de toutes les espèces domestiques, autant chez les professionnels que chez les particuliers. Les contrôleurs du bien-être animal de la région wallonne ont pour mission de faire respecter cette législation chez tous les citoyens.

En ce qui concerne l'abattage, les normes européennes sont reprises dans le règlement européen (CE) n°1099/2009ⁱⁱ. L'article 3 précise : « *Toute douleur, détresse ou souffrance évitable est épargnée aux animaux lors de la mise à mort et des opérations annexes.* » La pratique de l'étourdissement est précisée à l'article 4 : « *Les animaux sont mis à mort uniquement après*

étourdissement selon les méthodes et les prescriptions spécifiques exposées à l'annexe I. L'animal est maintenu dans un état d'inconscience et d'insensibilité jusqu'à sa mort. »

L'abattage privé des volailles, moutons, chèvres et cochons peut encore, au contraire des filières professionnelles, être réalisé à domicile, dans le milieu de vie des animaux. C'est une situation privilégiée pour leur bien-être, qui est, par ailleurs, revendiquée par de nombreux éleveurs. Ces derniers réclament la mise en place d'abattoirs mobiles ou d'autres dispositifs permettant d'abattre à la fermeⁱⁱⁱ.

La loi belge définit l'abattage privé comme « l'abattage d'un animal dont la viande est destinée aux besoins exclusifs du propriétaire et de son ménage »^{iv}

Mieux à la maison

Abattre à domicile permet d'éviter le stress du chargement, du transport, du déchargement à l'abattoir et de l'attente avant la mise à mort par des personnes non familières pour l'animal. De plus, dans le cas de l'abattage pour consommation personnelle qui concerne de petits volumes, les animaux sont souvent abattus seuls. Pour les amener à l'abattoir, il est nécessaire de les séparer du reste du troupeau, ce qui est un facteur de stress important et complique le plus souvent l'opération d'abattage. Quand il est nécessaire de faire appel à un transporteur professionnel, l'animal est mélangé avec d'autres individus, ce qui représente une source d'anxiété intense.

« Si nous voulons abattre nos animaux à domicile, c'est justement pour une question de bien-être de l'animal et de son éleveur. Charger un cochon seul dans une bétailière (ou pire, avec d'autres animaux inconnus), traverser toute la Wallonie (car il n'y a presque plus d'abattoirs), les déposer dans l'abattoir (un endroit inconnu source d'énormément de stress) et finalement, les étourdir par asphyxie au dioxyde de carbone... Un coup de pistolet d'abattage dans leur box ou leur prairie, sans qu'ils ne voient rien venir, c'est le mieux que l'on puisse faire pour le moment. »

« J'abats quelques moutons et un ou deux cochons chaque année, pour notre autonomie alimentaire. Il serait hors de question d'amener ces animaux à l'abattoir ! Pour une raison de bien-être animal avant tout. »

« Souvent, les animaux abattus à domicile n'ont jamais été transportés de leur vie, c'est un fameux stress pour eux. A l'abattoir, ils se retrouvent au milieu d'animaux de tous âges, au milieu d'odeurs inconnues (l'odeur de la mort, ils la reconnaissent), les agnelles se font « sauter » toute la nuit par des béliers de 60 kg... « Il n'y a pas photo : entre le petit mouton qui est envoyé séparément à l'abattoir dans un transport qui dure des heures et le mouton tué au matador qui n'a pas le temps de dire ouf dans son étable... »

« Les bêtes sont plus stressées quand on les tond que quand on les abat ! »

Tandis que de nombreux particuliers font réaliser l'abattage par une personne expérimentée, certains tiennent à reprendre ou à garder la main sur cet acte.

Pour Xavier, « *Il s'agit d'endosser entièrement la responsabilité du sacrifice de l'animal. Il est trop facile de déléguer. Pour moi, c'est un réel besoin, une évidence* ». Pour Johanne, abattre l'animal que l'on consomme, c'est se reconnecter au cycle de la vie, consommer en pleine conscience.

Stéphane ajoute :

« Dans un abattoir, il s'agit d'un processus mécanique alors qu'à domicile, il s'agit d'un geste inscrit dans une relation affective. »

Prendre soin jusqu'au dernier souffle

Pour préparer les animaux à la délicate étape de la mise à mort, les *autoproducteurs* ont développé des pratiques innovantes, le plus souvent incompatibles avec les filières classiques passant par les abattoirs.

Géraldine utilise des huiles essentielles pour calmer les chevreaux. Un boucher gratte le front des porcelets avec une tige métallique lorsqu'il les nourrit pour les habituer au contact, avant le jour où il faudra appliquer le matador. Marc témoigne :

« Promener la bête, l'habituer à sortir dans les endroits où elle sera abattue... Toutes des petites choses que je ne faisais pas avant, que j'ai vu faire... »

Un inventaire de ces pratiques sera réalisé lors des prochaines rencontres organisées par *Nature & Progrès*.

La reprise en mains de l'élevage et de l'abattage des animaux est une démarche permettant à de nombreuses personnes dans une démarche d'autoproduction de s'assurer par elles-mêmes de la qualité de vie de l'animal jusqu'à son dernier souffle. Il s'agit d'une démarche vertueuse en termes de bien-être animal.

3. UN PROJET D'INTERDICTION DE L'ABATTAGE PRIVÉ

Le 20 février 2025, la presse francophone relaie la déclaration du ministre wallon du bien-être animal, Adrien Dolimont, qui projette d'interdire l'abattage privé à domicile des moutons, chèvres, porcs et gibier d'élevage en Wallonie. Une annonce qui interpelle nombre de citoyens tandis que les associations animalistes, prônant la fin pure et simple de l'élevage, s'en réjouissent. Cette interdiction n'apporte cependant aucune solution en termes de bien-être animal, bien au contraire.

Pourquoi interdire l'abattage privé à domicile ?

Dans une interview accordée à *SudInfo*^v, le ministre aborde l'épineuse question des abattages clandestins liés aux rituels religieux. Malgré son interdiction en Wallonie, l'abattage sans étourdissement reste pratiqué illégalement. En 2024, 500 moutons ont été sauvés des pratiques rituelles chez un fermier d'Enghien. A côté de ces interpellations, ce sont des centaines d'abattages clandestins qui se déroulent à l'abri des regards des passants, de la police et des contrôleurs du bien-être animal. Le ministre déclare : « *Il n'est pas ici question d'aller à l'encontre de la pratique religieuse mais d'encadrer celle-ci au regard des éléments essentiels du bien-être animal* ».

Le ministre ajoute, dans d'autres interviews, un défaut de contrôlabilité des pratiques d'abattage (respect des règles, notamment de l'étourdissement)^{vi}. La mesure en projet viserait à assurer une meilleure application de la législation sur la sécurité alimentaire, dont le respect est plus difficile à vérifier à domicile^{vii}. Enfin, la problématique de la gestion des déchets d'abattage est également soulevée.

Interdire n'est pas une solution

Davantage de pratiques illégales

« *Il est temps que la Wallonie mette fin à cette pratique archaïque qui conduit chaque année à de nombreuses infractions et saisies d'animaux* », félicite GAIA. Ces infractions et saisies concernent en réalité les pratiques illégales d'abattage rituel. Cette interdiction supplémentaire n'apporte rien de nouveau à la problématique : l'abattage sans étourdissement sera toujours réalisé dans l'ombre, et toujours hors de contrôle. Des pommes et des poires ?

En revanche, ce projet d'interdiction pourrait amener les personnes qui pratiquent correctement la mise à mort des animaux élevés dans un but d'autoconsommation à tomber dans l'illégalité.

Quelle meilleure contrôlabilité ?

L'argument du ministre concernant le manque de contrôlabilité des pratiques réalisées illégalement ne trouve pas de solution dans cette interdiction supplémentaire. Quelle est donc l'avancée promise par ce projet législatif ?

Des abattoirs inaccessibles

Avec ce projet d'interdiction de l'abattage privé à domicile, les *autoproducteurs* sont invités à se rendre dans les abattoirs pour la mise à mort de leurs animaux. C'est malheureusement méconnaître la situation d'un secteur en crise.

La situation des abattoirs est préoccupante. En 1985, la Région comptait une soixantaine d'abattoirs, contre seulement une vingtaine actuellement. Entre 2016 et 2022, six abattoirs wallons ont fermé leurs portes. Les établissements peinent à dégager une rentabilité suffisante pour couvrir leurs coûts de fonctionnement et amortir leurs investissements (notamment relatifs aux mises aux normes sanitaires et environnementales).

Les abattoirs fonctionnent actuellement en sous-capacité (entre 34 et 84 %). Abattre plus d'animaux est-il une solution pour leur sortir la tête de l'eau ? Malheureusement, souvent limités par la taille de leurs chambres froides et par les réticences du voisinage, ils peinent à s'agrandir et à investir.

Pour un abattoir en mal de rentabilité, accueillir davantage d'abattages privés est un cadeau empoisonné. Les petits lots d'animaux induisent une charge administrative importante que nombre d'abattoirs privés ont déjà décidé d'évacuer en réservant leurs activités aux professionnels.

Des citoyens s'inquiètent par ailleurs de l'arrivée d'une situation monopolistique dans le secteur de l'abattage et de la privatisation des structures.

Aujourd'hui, six abattoirs de porcs sont actifs (Lovenfosse, Goemaere, Porc Qualité Ardenne et les abattoirs communaux d'Ath, de Gedinne et de Virton)^{viii}. Les trois premiers sont réservés aux professionnels. L'abattoir d'Ath fermera ses portes le 1^{er} juillet 2025. Pour les particuliers, il ne restera donc que deux possibilités d'abattre un cochon pour consommation personnelle : à Gedinne et à Virton. En ce qui concerne les moutons, les abattoirs actifs sont Wama Beef à Ciney, l'abattoir intercommunal de Liège et les abattoirs communaux d'Aubel, d'Ath, de Gedinne et de Virton. Il ne restera donc bientôt plus que cinq abattoirs pour ovins accessibles en Wallonie.

Accessibles... pour qui pourra y amener son animal, car le transport par le particulier est limité à 50 kilomètres autour de chez lui. Pour de plus longues distances, il faut donc faire appel à un transporteur professionnel, ce qui soulève à la fois des problèmes de coût et de bien-être animal.

« Un professionnel ne viendra pas pour un cochon. La bête sera transportée avec d'autres. Pas certain que le bien-être animal se trouve là »

Par ailleurs, tous les abattoirs ne proposent pas la découpe de l'animal, comme à Gedinne ou à Aubel. Pour un particulier, il est plus compliqué de prévoir le rapatriement de la carcasse à domicile que d'organiser cette transformation chez soi. L'éleveur amateur qui dispose rarement d'une chambre froide planifie ses abattages pour les faire correspondre aux mois d'hiver, lorsque la température ambiante est suffisamment basse pour travailler dans des conditions hygiéniques dans une pièce non chauffée. Nombreux sont aussi les *autoproducteurs* qui passent par un boucher, qui s'occupe de la découpe.

Cette inaccessibilité des abattoirs et la difficulté d'organiser la suite du processus de transformation de viande au départ de plusieurs de ces structures constituent un frein important. L'interdiction d'abattage privé à domicile empêcherait de nombreuses personnes de poursuivre l'élevage d'animaux pour la consommation de leur ménage.

Pas un gain pour le bien-être !

Le projet du ministre répondrait à un souhait d'amélioration du bien-être animal, ce que confirme GAIA dans son communiqué^{ix} : « GAIA espère une mise en application rapide de cette interdiction, qui constitue une avancée significative pour le bien-être animal. »

Comme nous l'avons vu précédemment, obliger les particuliers à amener leurs animaux à l'abattoir pour la mise à mort est un recul en matière de bien-être : stress provoqué par le transport pour des individus qui, souvent, ne sont jamais monté dans une bétailière, stress de la solitude – important chez ces espèces grégaires - si l'animal est séparé du reste du troupeau, stress du mélange avec d'autres animaux en cas de transport par un professionnel, durée et pénibilité du transport, attente à l'abattoir (odeur de mort, agressivité des autres animaux...), manipulations par des personnes inconnues, cadence d'abattage à respecter...

Non, interdire l'abattage à domicile ne représente pas un gain de bien-être, ni pour l'animal, ni pour l'éleveur qui sait à quelles épreuves son animal est soumis en quittant son domicile pour être abattu ailleurs.

Sécurité alimentaire

A la différence d'un acteur professionnel, un particulier n'est pas tenu de respecter des normes sanitaires en vue de garantir la qualité de ce qu'il mange. C'est la raison pour laquelle l'AFSCA concentre ses missions sur tous les maillons de la chaîne professionnelle. Etant donné que la viande n'est pas vendue, l'éleveur, l'abatteur ou le transformateur ne sont pas tenus de fournir des garanties de qualité à un consommateur qui n'aura pas eu la main sur ces opérations.

Pour cette raison, l'argument du ministre Dolimont - qui n'a, par ailleurs, pas la sécurité alimentaire dans ses attributions, qui revient à un de ses collègues du fédéral - n'est pas recevable.

« Celui qui veut sa propre viande a tout intérêt à faire les choses dans les règles de l'art. »

Interdire l'abattage privé à domicile pour les moutons, chèvres, cochons et gibier d'élevage revient à priver le particulier de la possibilité de fournir à ses animaux les meilleures conditions de bien-être jusqu'à leur dernier souffle. Pour un ménage souhaitant abattre un mouton ou un cochon, la seule solution laissée par ce projet de législation serait d'amener ses animaux dans un abattoir agréé, des structures peu accessibles dont la rentabilité financière, déjà compromise, risque encore de se réduire face à la surcharge administrative. Par ailleurs, le projet d'interdiction de l'abattage privé à domicile ne résout aucunement l'existence de pratiques d'abattage illégales et ne permet pas de mieux les contrôler. En conclusion, cette décision, plutôt que de renforcer le bien-être animal, risque de la compromettre étant donné la plus-value apportée par l'élevage particulier.

« L'interdiction ne vise pas les bonnes personnes. Elle va impacter ceux qui sont conscientisés, et ceux qui maltraitent le feront toujours, dans l'illégalité. »

4. CONSTRUIRE UNE PAROLE CITOYENNE SUR L'ABATTAGE PRIVÉ

Que pensent les citoyens du projet d'interdiction d'abattage privé ? Comment se positionnent-ils face à cette menace ? Si certains considèrent le droit de produire son alimentation comme une liberté fondamentale et intouchable, et poursuivront leurs pratiques, quitte à tomber dans l'illégalité, d'autres proposent un meilleur cadrage en vue de garantir la qualité de leurs pratiques pour le bien-être des animaux. Tous souhaitent conserver une certaine liberté, et ne pas tomber dans un processus d'hypercontrôle.

Débattre de l'abattage privé

Nombreux sont les citoyens et les citoyennes qui sont en désaccord avec le projet d'interdiction de l'abattage privé à domicile des moutons, chèvres, porcs et gibier d'élevage. Afin d'écouter ces ressentis, partager sur les pratiques et débattre de pistes de solutions, des consultations ont été menées par l'asbl *Nature & Progrès* entre le 20 février et le 18 juin 2025. De nombreux témoignages ont été recueillis par mail, par téléphone ou de vive voix lors des quatre rencontres organisées en Wallonie^x.

La liberté de parole et la garantie de l'anonymat des participants ont permis d'exprimer des positionnements variés. Deux grandes tendances ont été identifiées.

Un droit fondamental intouchable

La première rassemble celles et ceux qui estiment que l'abattage pour consommation personnelle est un droit fondamental et partie intégrante de notre culture et de notre mode de vie belge, qui sont contre cette interdiction et ne souhaitent pas se soumettre à davantage de normes ou de contrôles.

« Il s'agit d'un savoir-faire ancestral, il a toujours existé, c'est dans la culture wallonne »

« Avec cette interdiction, il y a confiscation d'un savoir-faire ancestral, populaire. Et quand il aura disparu, il n'y aura plus personne qui le possédera. Il faut le transmettre en l'améliorant. »

Ces participants souhaitent être entendus dans leur volonté de poursuivre leurs pratiques, considérant qu'ils font les choses du mieux qu'ils le peuvent. Ils déclarent qu'ils poursuivront dans l'illégalité si l'interdiction devait aboutir.

Montrer « patte blanche »

Un second positionnement, majoritaire, rassemble des *autoproducteurs* qui reconnaissent que l'abattage à domicile peuvent soulever des craintes chez les personnes soucieuses du bien-être animal, et proposent de mieux cadrer les pratiques, afin de les améliorer et les rendre contrôlables, en d'autres mots, de « montrer patte blanche ».

« Moi, ça ne me dérange pas d'être contrôlé. C'est comme en sécurité routière. Si je respecte le code de la route, j'accepte qu'il y ait des radars et d'être sanctionné si je ne respecte pas les limitations de vitesse. En revanche, ce n'est pas parce qu'il y a des excès de vitesse sur une route qu'il faut la fermer à la circulation ! Cette interdiction de l'abattage privé à domicile n'a pas de sens. »

L'augmentation du contrôle reste cependant crainte.

« Attention à ne pas cadenasser tout, multiplier les contrôles, les certificats, les agréments... Il faut laisser un peu de liberté. »

« Si on joue le jeu, jusqu'où met-on le doigt dans l'engrenage ? »

Notons que la grande majorité de ces participants s'accordent à défendre la possibilité d'abattage à domicile **pour les personnes qui ont élevé les animaux**, et émettent des réticences par rapport aux personnes qui achètent des animaux en vue de les abattre immédiatement. En effet, les liens qui unissent l'éleveur et l'animal tout au long de l'élevage sont une garantie de l'attention et du soin qui seront mis en œuvre pendant l'abattage, ce qui est moins le cas si le propriétaire n'a pas eu de contacts préalables et prolongés avec l'animal. Or, aujourd'hui, l'abattage privé est ouvert à toute personne pour les besoins de son ménage, sans forcément avoir élevé l'animal.

Après avoir recueilli ces deux positionnements contrastés des citoyens au sujet du projet d'interdiction de l'abattage privé à domicile, *Nature & Progrès* a décidé de rassembler les différentes pistes émises par les participants, permettant de mieux cadrer les pratiques et de proposer aux politiques des solutions concrètes permettant de mieux garantir le bien-être des animaux élevés par les particuliers pendant la délicate étape de leur mise à mort.

5. MIEUX ENCADRER L'ABATTAGE PRIVÉ

Une partie des participants aux consultations que nous avons menées souhaite proposer une amélioration du cadre actuel de l'abattage privé à domicile afin de mieux garantir le respect du bien-être animal. Les principaux points d'attention portent sur les compétences de la personne effectuant la mise à mort et sur la contrôlabilité des pratiques.

Réserver l'abattage privé aux éleveurs

Rappelons ici encore que les participants s'accordent pour réserver l'abattage privé aux personnes qui ont élevé l'animal, car ces derniers ont développé un lien affectif avec lui. Les personnes qui achètent un animal pour le mettre à mort rapidement, qualifiés d'« abatteurs-acheteurs », seraient donc exclus. Il convient dès lors, dans les déclarations d'abattage, de rajouter une ou plusieurs informations permettant de s'assurer que l'animal ait passé un certain temps au domicile de la personne avant d'être sacrifié (numéro de troupeau, numéro de boucle).

Disposer des compétences

Un point essentiel abordé avec les participants est relatif à la question des compétences de la personne qui abat les animaux à domicile. En effet, le projet d'interdiction en Wallonie ne s'appliquerait pas aux agriculteurs (dans le cadre d'un abattage pour la consommation du ménage uniquement), qui sont considérés compétents pour manipuler leurs animaux. En Flandre, une interdiction similaire en application depuis le 1^{er} janvier 2025 exclut les agriculteurs ainsi que les « *personnes titulaires d'un certificat d'aptitude professionnelle délivré par le département et disposant d'un instrument d'étourdissement* »^{xi}.

Des techniques diverses, lesquelles choisir ?

Le souhait d'abattre ses animaux dans les meilleures conditions possibles se traduit, sur le terrain, par des techniques très différentes d'une personne à l'autre. En effet, à côté de l'Annexe 1 du règlement européen (CE) n°1099/2009 énonçant les méthodes d'étourdissement utilisables, il n'existe aucun guide pratique permettant d'accéder à une technique éprouvée en fonction de l'espèce concernée. La disparité des pratiques s'observe surtout pour les volailles. L'étourdissement n'est pas toujours pratiqué, car méconnu.

Des discussions ont eu lieu au sujet des différentes méthodes d'étourdissement, questionnant les meilleures pratiques à mettre en œuvre chez soi.

« A l'abattoir, quand on leur met les pinces électriques, pendant 20 ou 30 secondes, le cochon est en train de souffrir. » « A l'abattoir, ils disaient que les pinces électriques paralysent le système nerveux, il ne savait plus se débattre, mais il ressentait encore la douleur. Ça explose vraiment les vaisseaux sanguins. » « Le cochon qui va dans la chambre à gaz, il ne part pas directement. Il faut au moins 6 ou 7 minutes. Les poulets aussi. »

Un participant conclut :

« Il faudrait des études valables, qui déterminent la souffrance, et comme ça on apprend. Matador, masse... Tous les petits cochons à l'abattoir sont tués à l'électrique. Faisons des études pour définir les meilleures méthodes. C'est là qu'il faut changer les choses. »

Afin de faire un état des connaissances sur le sujet, Marc Vandenneede, professeur aux Facultés de Médecine vétérinaire de l'Université de Liège, est invité à donner une conférence sur le sujet. Elle aura lieu le dimanche 7 septembre à *Festi'Valériane*, le salon du bio organisé par *Nature & Progrès* à Namur.

S'informer et se former

Il est nécessaire de rendre l'information concernant les meilleures pratiques d'abattage disponible pour les particuliers, via l'élaboration de guides pratiques – peu existent actuellement^{xii} -, et mieux, via des formations données par des professionnels. Certaines ont déjà lieu en abattoir pour les professionnels et pourraient être adaptées.

« Si on n'est pas familier de l'élevage, il faut chercher beaucoup, et tous les tutoriels ne sont pas fiables du point de vue du bien-être animal. »

Certains proposent même d'élargir ces formations en abordant le bien-être animal pendant l'élevage : alimentation, confort, manipulation des animaux, comportements... Un participant rapporte que lorsque certaines communes ont distribué des poules aux citoyens, il y a eu des cas de maltraitance, parfois involontaire, dus à de la méconnaissance. Une formation au bien-être animal gagnerait donc aussi à être organisée, indépendamment des questions d'abattage.

Des participants soulignent également la richesse de la transmission du savoir-faire de pratiquant à pratiquant, et l'évolution des pratiques en fonction de l'expérience. Pour laisser à chacun la liberté d'adapter la méthode de mise à mort, il est nécessaire de ne pas trop cadenasser les techniques à appliquer (tout en respectant, bien entendu la législation européenne).

« Il y a un savoir-faire qui peut se transmettre, se partager. Il y a des idées nouvelles, les pratiques changent, et toujours en mieux. »

« Ce qui a de bien, aussi, c'est que ça tisse du lien. On va tuer le cochon, c'est du lien. On va voir les plus anciens. »

Selon l'avis majoritaire, si la possibilité de contrôle est renforcée, les formations devraient être facultatives pour les particuliers qui abattent eux-mêmes leurs animaux, mais obligatoires pour les abatteurs auxquels les particuliers font appel pour sacrifier leurs animaux, ce qui apporte des garanties sur la qualité de leur service. Un certificat de compétences serait alors obligatoire.

La réalisation et la diffusion d'une liste d'abatteurs certifiés (bouchers, particuliers, agriculteurs, autres...) faciliterait la recherche d'un prestataire pour les particuliers qui ne se sentent pas aptes à pratiquer la mise à mort.

« Prévoir des listes d'abatteurs compétents, auxquels on pourrait faire appel. Des bouchers ? Malheureusement, beaucoup de bouchers ne sont plus compétents pour le faire. Certains ne savent même plus découper. Aujourd'hui, c'est du bouche-à-oreille, on est livré à soi-même. »

Rendre possible le contrôle

La procédure de déclaration d'abattage privé qui est actuellement en vigueur^{xiii} et devrait assurer la contrôlabilité des pratiques présente de nombreuses lacunes.

Le document en lui-même présente trop peu d'informations permettant à des contrôleurs de planifier une visite inopinée. Il pourrait être précisé, sur le document, l'identité de l'abatteur (et son numéro d'habilitation) ainsi que la date de mise à mort. Actuellement, une période s'étalant sur une semaine est signalée, ce qui ne permet pas de contrôle. Le numéro de troupeau du propriétaire et les numéros de boucles des animaux à abattre pourraient également être précisés. De cette manière, les contrôleurs du bien-être animal de la région wallonne, ou toute autre personne habilitée, pourrait vérifier que l'animal a été élevé sur place et que l'étourdissement a bien eu lieu. Un étourdissement mécanique par matador – technique d'étourdissement la plus utilisée à domicile pour étourdir les petits ongulés - laisse en effet un orifice dans la boîte crânienne, preuve de la pratique de l'étourdissement.

« Il me semble que donner la date, l'heure approximative d'abattage et le nom de l'abatteur, devrait suffire à organiser des contrôles et suivre les abatteurs qui ne respectent pas le bien-être animal... et laisser tranquille les autres. »

Par ailleurs, les modalités d'octroi de la déclaration d'abattage sont actuellement décourageantes. De nombreux participants aux rencontres ont avoué ne plus effectuer la démarche en raison de sa lourdeur.

« C'est juste une déclaration, ce n'est pas la mer à boire, mais c'est pénible, il faut trouver le service, c'est peu pratique. »

« Nous, on a fait la démarche une fois de demander à la commune quelles sont les formalités à remplir, personne n'est au courant. »

Un *autoproducteur* témoigne. Quand il s'est installé à Fosse-la-Ville, personne, à la commune, ne savait comment il devait déclarer ses abattages. Des fonctionnaires lui disaient n'être pas d'accord avec l'abattage des animaux. Il répondait qu'il ne leur demandait pas leur avis, mais qu'il devait le déclarer, et qu'il lui fallait les papiers. Un jour, il a dénoncé à l'AFSCA la situation ubuesque à laquelle il était confronté : personne ne sait quels papiers lui donner à la commune. On lui a répondu que s'il ne déclarait pas, il s'exposait à des sanctions.

« Il y a une totale méconnaissance de cette pratique parmi les fonctionnaires communaux. Il y a un grand besoin d'informer les citoyens de la procédure, ainsi que les fonctionnaires communaux. »

Pour preuve de cette méconnaissance, cette déclaration de la bourgmestre de la commune d'Esneux au journal *La Meuse*^{xiv} : « Je suis pour le bien-être animal, il n'y aura plus de dérogations ». « Pour l'instant, les personnes peuvent venir introduire une demande auprès de l'agent compétent ». Non, la déclaration d'abattage privé n'est ni une dérogation, ni une demande.

Un participant conclut :

« Avec l'interdiction de l'abattage privé, on va en fait supprimer un dispositif de déclaration à la commune qui n'a jamais fonctionné, parce qu'on n'a pas mis les moyens de l'information et de la formation. »

Les participants proposent que soit mise en œuvre la possibilité de rentrer la déclaration d'abattage en ligne, plutôt que d'obliger les particuliers à se rendre dans les bureaux de leur commune pour remplir les documents. Ils mettent aussi en évidence la nécessité d'une simplification administrative étant donné les différentes démarches déjà nécessaires auprès de l'ARSIA et de l'AFSCA. Il y a une multiplication des documents à remplir qui n'encourage pas à se mettre en ordre.

La problématique des déchets d'abattage

Outre les questions de bien-être animal qui intéressent le ministre Dolimont, l'abattage à domicile pose des questions sanitaires via la gestion des déchets issus de l'abattage des animaux. Ces déchets comprennent la peau, les abats non comestibles et les os.

Les discussions ont mis en évidence différentes pratiques. La majorité des *autoproducteurs* passent par un boucher pour l'abattage, qui gère alors les déchets dans le cadre de son activité professionnelle. Pour les particuliers qui effectuent la mise à mort, la loi voudrait qu'ils appellent l'équarrissage (RENDAC), mais peu le font en raison du coût extrêmement élevé.

« On paie les déchets comme si on en évacuait 100 kg (50 euros), même si on n'en évacue que 5. Si on fait tout dans la légalité, ça revient cher. »

Un *autoproducteur* dispose les peaux des agneaux sous ses haies et observe qu'elles se décomposent en un an et demi et ne sentent pas. Le reste, les abats, vont au compost. Un autre place les déchets dans le fumier, ça disparaît en deux mois. D'autres tannent ou font tanner la peau de leurs moutons...

En fonction des risques sanitaires et des risques d'odeurs, les différents constituants des déchets pourraient sans doute être traités de manière différente. Cependant, l'information est actuellement manquante. Existe-t-elle seulement ? Ne faudrait-il pas développer des recherches sur les solutions à mettre en œuvre dans le cadre de l'abattage privé ?

Des solutions de ramassage peuvent aussi être réfléchies : accord avec un boucher pour déposer dans ses conteneurs les déchets sensibles, intervention publique dans le ramassage par RENDAC (comme c'est déjà le cas pour les animaux morts), etc.

Enfin, notons que les dépôts sauvages de déchets d'abattage sont surtout une problématique urbaine, en particulier lors de la période des fêtes rituelles. Si l'abattage privé devait désormais être réservé aux personnes qui élèvent moutons, chèvres, porcs et gibier d'élevage, peu d'abattages auront encore lieu en ville.

Un moratoire de deux ans

Un participant propose une période de transition pour la mise en place de ce nouveau cadre plus restrictif. « *Nous souhaitons une période transitoire (moratoire) de deux ans permettant au législateur régional de produire les textes législatifs organisant le cadre de l'abattage à domicile, d'agréer un opérateur régional de formation à l'abattage qui habilitera des personnes à la fonction d'abatteur.* »

L'ensemble de ces propositions permettrait de mieux cadrer l'abattage privé à domicile, offrant une réelle solution au contrôle du bien-être animal dans ce cadre.

6. RENFORCER LES LIEUX D'ABATTAGE

Si l'abattage sur le lieu de l'élevage reste l'option prônée par la grande majorité des participants, il est important de renforcer le maillage des abattoirs, leur transparence et leur accessibilité, notamment en adaptant la législation relative sur le transport aux spécificités de l'abattage privé. L'abattage mobile et l'abattage à la ferme sont également des solutions innovantes et robustes pour un optimiser le bien-être animal.

Renforcer le maillage des abattoirs

Si une nette préférence va à l'abattage à domicile dans le cadre de la consommation privée, plusieurs citoyens soulignent l'intérêt de structures d'abattage de proximité qu'il serait nécessaire de redévelopper en Wallonie, tant pour les professionnels que pour les particuliers.

« La bête est abattue, passe quelques jours en chambre froide, les déchets sont éliminés, c'est tout bénéfique. Il faut voir dans quelle mesure on peut maintenir de telles structures sur le territoire. »

« Il faudrait recréer des petites unités d'abattage de proximité gérées par des Intercommunales. Ce seraient des établissements d'utilité publique (il faudrait faire abstraction de la rentabilité), qui rendrait des services à la population, et dont l'image serait meilleure. »

Rétablir la confiance

Pour encourager les particuliers à collaborer avec les structures d'abattage, il est nécessaire de rétablir la confiance.

« On ne sait pas comment ils travaillent. Ça m'étonnerait qu'on y travaille aussi bien que quelqu'un qui le fait chez lui. Une fois que la bête est dans l'abattoir, on ne sait rien de comment on la traite. Pour des questions d'hygiène, il est impossible à l'éleveur de mettre le pied dans une structure d'abattage, en-dehors de l'accueil. C'est devenu plus opaque avec le temps. »

« Maintenant, tout est caché et donc suspect. Pourquoi ne pas y prévoir des sas d'observation pour tout qui veut voir comment ça marche ? Les gens travaillent mieux quand ce qu'ils font est public. »

Si une loi belge précise que l'abattage ne peut pas être visible de la voie publique, il pourrait être rendu possible, pour tout citoyen qui le souhaite, d'assister via un sas à la manipulation des animaux. Etant donné les lourdes critiques dont le secteur est victime, notamment en raison de la diffusion d'extraits vidéo par des militants animalistes, cette ouverture pourrait redonner de la confiance à une société attentive au bien-être des animaux.

Au sujet du transport

Notons que l'obligation, pour un particulier souhaitant faire abattre un animal pour la consommation de son ménage, de passer par un transporteur pour une distance supérieure à 50 kilomètres est une exigence wallonne allant au-delà des dispositions européennes. En effet, dans le Règlement (CE) 1/2005 relatif à la protection des animaux pendant le transport et les opérations annexes^{xv}, le champ d'application exclut « *le transport d'animaux qui n'est pas effectué dans le cadre d'une activité économique* » (Article 1^{er}, point 5). La réglementation wallonne (Arrêté royal relatif aux conditions pour le transport, le rassemblement et le commerce d'animaux agricoles du 10 juin 2014)^{xvi} définit, dans son Annexe I, les transports non commerciaux, commerciaux limités ou commerciaux selon différents critères. « *L'abattage privé effectué dans un rayon de 50 km autour du domicile du particulier concerné* » rentre dans un transport non commercial, tandis qu'au-delà de 50 km, il rentre dans la catégorie du transport commercial. Pourtant, l'article 3 point 11 définit un transport commercial comme « *le transport en tant qu'activité économique et le transport dans le cadre d'une activité économique, autre que le transport visé au point b) [transport commercial limité]* » et le transport non commercial comme « *i. le transport qui n'est pas effectué dans le cadre d'une activité économique, ii. le transport direct d'animaux à destination ou en provenance de cabinets ou de cliniques vétérinaires, qui a lieu sur avis d'un médecin vétérinaire, et iii. le transport qui constitue un élément essentiel d'une activité économique principale mais qui est clairement subordonné à celle-ci.* »

La réglementation relative au transport des animaux a été adoptée en vue de protéger le bien-être animal durant cette étape délicate. « *Pour des raisons liées au bien-être des animaux, il convient que le transport de longue durée des animaux, y compris celui des animaux d'abattage, soit limité autant que possible.* » (considérant 5 du Règlement (CE) 1/2005) et « *Les voyages de longue durée sont susceptibles d'être plus nuisibles pour le bien-être des animaux que les voyages de courte durée.* » (considérant 18). Cependant, toujours pour des raisons de bien-être animal, ne serait-il pas préférable de faciliter le transport par leur éleveur d'un petit nombre d'animaux (nombre limité à définir) pour abattage privé plutôt que le mélange dans une bétailière avec d'autres troupeaux ?

La législation sur le transport d'animaux actuellement d'application en Wallonie pourrait être revue afin de prendre en compte les spécificités des besoins de l'abattage privé, soit, d'un faible nombre d'animaux transportés.

Au vu de la législation actuelle, pour faciliter la collaboration avec un abattoir éloigné de plus de 50 kilomètres du domicile, un participant suggère de réintroduire la licence de transport (avec formation) pour les particuliers, qui existait auparavant en Wallonie. Actuellement, un transporteur doit présenter : « *soit le certificat d'aptitude professionnelle [visé à l'article 6] ; soit une attestation de participation à une formation portant au moins sur les prescriptions techniques figurant à l'annexe Ier du règlement, organisée par un centre de formation professionnelle en agriculture agréé par l'autorité compétente.* » (Arrêté royal du 13 juin 2010 relatif au certificat d'aptitude professionnelle pour le transport d'animaux domestiques agricoles, article 3)^{xvii}.

D'après la réglementation wallonne, un transporteur doit actuellement nettoyer et désinfecter son véhicule, ce qui est une mesure de protection sanitaire pour éviter les contaminations entre élevages, mais ne s'applique pas dans le cas d'un particulier qui transporte uniquement ses animaux. Des normes s'appliquent également au véhicule qui doit « *i. éviter l'échappement ou l'écoulement de fèces, de litière et de fourrage, et ii. faciliter le nettoyage et la désinfection* ».

Un abattoir mobile

Des citoyens proposent également la mise en place d'un abattoir mobile qui se déplacerait chez les particuliers pour effectuer la mise à mort et éventuellement la découpe de la carcasse. Cette solution est plus onéreuse et demande de définir la structure d'un abattoir destiné aux particuliers. Pour un abattoir à destination des professionnels, qui respecte donc toutes les conditions d'hygiène imposées pour la commercialisation de la viande, une étude réalisée par l'Université de Liège met en évidence l'investissement nécessaire dans un matériel très sophistiqué. L'abattage privé ne répondant à aucune contrainte sanitaire étant donné que le particulier est responsable de la qualité de son aliment (autant que lorsqu'il conserve un jambon dans son frigo), un autre modèle de camion, plus léger, pourrait être envisagé.

L'abattage à la ferme

Pour aller plus loin, en termes de respect du bien-être animal, que la seule solution de l'abattage privé, un participant rappelle l'intérêt de l'abattage à la ferme pour les éleveurs professionnels. « *Là est le véritable débat qui permettrait d'avancer de manière significative en « bien-mourir » animal.* » Rappelons qu'une résolution parlementaire signée à l'unanimité le 27 février 2019^{xviii} demandait au Gouvernement wallon : (1) de prendre acte de l'évolution du secteur de l'abattage des animaux et de la demande en matière d'alternatives à l'abattage classiquement structurellement et matériellement ; (2) de réaliser une étude afin de chiffrer précisément le coût de l'investissement réclamé par unité mobile d'abattage ; (3) de solliciter le Gouvernement fédéral afin d'établir un cadre législatif visant à permettre la mise en place d'une unité mobile d'abattage en Région wallonne ; (4) d'initier le développement d'une unité mobile d'abattage de référence et de soutenir financièrement ce type d'initiative et (5) de solliciter l'Unité du Bien-être animal et l'AFSCA afin qu'elles participent à l'élaboration des cahiers des charges techniques destinés à la création d'unités mobiles d'abattage.

Où en sont nos politiques par rapport à cette demande ? Lors de la précédente législature, les ministres wallons de l'agriculture et du bien-être animal ont lancé un appel à projets pour réaliser une recherche sur la faisabilité de l'abattage à la ferme en Wallonie. Une équipe des Facultés vétérinaires de l'Université de Liège a produit, en mai 2022, un rapport très détaillé sur les différentes possibilités d'abattage à la ferme, leur faisabilité économique, technique et législative. L'étude a été poursuivie par un volet technique sur le délai entre mise à mort et éviscération, permettant de faire évoluer les normes fixées par l'AFSCA. L'étape suivante est de monter un projet-pilote permettant d'expérimenter l'abattage à la ferme – déjà possible au niveau légal mais non appliqué – en Wallonie. L'équipe de l'Université de Liège attend le déblocage d'un subside pour démarrer le projet.

7. SENSIBILISER A LA QUESTION DE LA MORT ANIMALE

Des participants aux rencontres ont soulevé la nécessité de rétablir une vision correcte du bien-être animal et de la mort animale chez les citoyens, mais aussi plus globalement, dans la société.

« Beaucoup de gens sont choqués quand on leur dit qu'on mange nos animaux. Après la fermeture du petit d'abattoir d'Hamoir, quelques communes ont voulu se mettre ensemble pour le reprendre et ça a capoté. L'abattage des animaux choque. »

« Les gens n'y connaissent rien en animaux, en blessures, en bien-être animal... Ils sont en décalage. »

« Moi je veux bien être contrôlé par quelqu'un qui sait tuer des cochons. Pas par un Ministre, pas par un agent communal, ils ne savent pas ce que c'est. »

8. CONCLUSION

Le projet d'interdiction de l'abattage privé de moutons, chèvres, porcs et gibier d'élevage à domicile menace directement le droit de toutes et tous à produire sa propre alimentation pour les besoins de sa famille. Ce besoin fondamental, partie intégrante de la culture wallonne et pilier de notre ruralité, répond à de nombreuses motivations : produire une alimentation de qualité, économique, autonome par rapport aux circuits conventionnels, par la réappropriation et la transmission de savoir-faire et participant à l'éducation des enfants et, plus globalement, à la citoyenneté.

Ce changement législatif n'apportera aucune solution à l'occurrence de pratiques illégales d'abattage sans étourdissement, qui resteront dans l'ombre, et ne renforce en rien la contrôlabilité de la qualité de l'étourdissement lors de la mise à mort des animaux pour consommation personnelle.

Par ailleurs, contrairement à ses aspirations, ce projet d'interdiction constitue un recul en termes de bien-être animal en obligeant les *autoproducteurs* à passer par les quelques rares abattoirs subsistant en Wallonie. Ces prises en charge risquent de mettre à mal des outils qui sont déjà en manque de rentabilité, aggravant encore la situation en Wallonie. Stress provoqué par le transport, par la séparation du troupeau, par le mélange avec d'autres animaux en cas de transport par un professionnel, durée et pénibilité du transport et de l'attente à l'abattoir, manipulations par des personnes inconnues, cadence à respecter... contrastent avec une méthode de mise à mort « à la maison », dans la quiétude du lieu d'élevage et en présence rassurante de l'éleveur.

Afin d'éviter ce recul mais d'offrir de meilleures garanties à la société concernant les conditions de mise à mort des animaux, des *autoproducteurs*, rassemblés par *Nature & Progrès*, ont élaboré une série de propositions permettant de mieux cadrer les pratiques. Ils considèrent que l'abattage privé par un particulier à son domicile doit être maintenu à condition que celui-ci ait élevé les animaux en question, et excluent le cas de personnes achetant des animaux pour les abattre directement en vue d'une consommation.

Les *autoproducteurs* souhaitent renforcer les garanties de compétence des abatteurs particuliers ou professionnels via la mise en place de guides pratiques, de formations (étendues à tout le bien-être animal) et d'un certificat de compétence pour les professionnels. Un répertoire d'abatteurs certifiés devrait être tenu à jour afin de permettre aux particuliers de faire appel à une personne compétente. Des recherches sur les différentes méthodes d'abattage et leurs impacts en termes de bien-être animal sont également nécessaires de même qu'une vulgarisation des résultats. Les participants proposent également une amélioration de la procédure de déclaration d'abattage afin de la rendre plus pratique et accessible, et qu'elle permette plus de contrôlabilité. Des recherches sur la valorisation des déchets d'abattage seraient nécessaires afin de mettre en œuvre de bonnes pratiques d'élimination. Enfin, les citoyens appellent à un renforcement du réseau des lieux d'abattage en Wallonie (structures fixes et mobile). *Nature & Progrès* en profite pour rappeler au ministre l'importance de poursuivre les recherches sur l'abattage à la ferme, le

projet-pilote devant constituer l'ultime étape avant une adoption de ces pratiques en Wallonie, et plus globalement, en Belgique.

Résumé des propositions citoyennes récoltées et défendues par *Nature & Progrès*

1. Un abattage privé réservé aux particuliers qui ont élevé l'animal. Pas d' « acheteurs-abatteurs ».
2. Affiner les recherches concernant les impacts des différentes méthodes de mise à mort en termes de bien-être animal.
3. Elaborer des guides pratiques et dispenser des formations sur la mise à mort, mais aussi plus globalement sur le bien-être animal.
4. Organiser une formation certifiante pour les abatteurs et créer un répertoire permettant à tout citoyen de faire appel à une personne compétente.
5. Renforcer la procédure de déclaration d'abattage afin de rendre le processus contrôlable et simplifier l'octroi (possibilité de délivrance en ligne).
6. Affiner les recherches sur les déchets d'abattage (possibilités de composter une partie, organisation d'un ramassage pour les déchets sensibles...) dans le cas de l'abattage privé.
7. Renforcer le réseau des lieux d'abattage (structures fixes d'intérêt collectif, structures mobiles, abattage à la ferme pour les professionnels)
8. Etablir une législation spécifique pour le transport d'animaux dans le cadre de l'abattage privé, au-delà de 50 kilomètres.

9. RÉFÉRENCES ET NOTES

- ⁱ Gamm'Vert. 2022. Communiqué de presse : L'observatoire de l'autoproduction. 7 pages.
- ⁱⁱ Règlement (CE) N°1099/2009 du Conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort.
- ⁱⁱⁱ Sylvie La Spina. 2017. Développer l'abattage de proximité... Et pourquoi pas à la ferme ? *Valériane* n°125.
- ^{iv} Arrêté royal du 10 août 2004 modifiant l'arrêté royal du 9 mars 1953 concernant le commerce des viandes de boucherie et réglementant l'expertise des animaux abattus à l'intérieur du pays, article 1.
- ^v Françoise De Halleux. 20 février 2025. Abattre des animaux à domicile, ce sera désormais interdit en Wallonie ! SudInfo. <https://www.sudinfo.be/id957135/article/2025-02-20/labattage-domicile-des-moutons-sera-bientot-interdit-en-wallonie>
- ^{vi} « Le respect des règles, l'étourdissement notamment, était trop compliqué à contrôler. » <https://www.sudinfo.be/id957135/article/2025-02-20/labattage-domicile-des-moutons-sera-bientot-interdit-en-wallonie>
- ^{vii} La mesure vise à assurer une meilleure application de la législation sur la sécurité alimentaire et le bien-être animal, dont le respect est plus difficile à vérifier à domicile. <https://www.lavenir.net/actu/belgique/2025/02/21/la-wallonie-va-interdire-labattage-a-domicile-de-porcs-chevres-et-moutons-N4IQQPOKKZE6BCQBUJ2RFZOP2A/>
- ^{viii} Université de Liège. 2022. Opportunités de développement de l'abattage à la ferme en Wallonie. Rapport, 336 pages. https://bienetreanimal.wallonie.be/files/documents/Documentation/2022_Uliège_RW_Abattageferme_public.pdf
- ^{ix} <https://press.gaia.be/gaia-salue-linterdiction-annoncee-de-labattage-a-domicile-en-wallonie>
- ^x Les quatre rencontres ont été organisées à Bastogne (14/5), Ottignies (21/5), Philippeville (6/6) et Rendeux (18/6).
- ^{xi} <https://www.vlaanderen.be/dierenwelzijn/werking-en-beleid/vlaamse-codex-dierenwelzijn-wat-verandert-er>
- ^{xii} Peu de documents de référence sur la qualité de la mise à mort des animaux sont accessibles. Voici deux publications qui peuvent éclairer des personnes désireuses de s'informer sur les pratiques.
Guide canadien pour l'abattage volailles : https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/obligations/petits-elevages-oiseaux/GM_guide-euthanasie-ferme-volailles-basse-cour_MAPAQ.pdf
Guide pour l'abattage d'urgence des animaux de ferme IBGE : https://document.environnement.brussels/opac_css/elecfile/GIDS_2020_AbattageDurgence
- ^{xiii} AFSCA. 2021. Circulaire relative aux abattages privés d'ongulés domestiques. Référence PCCB/S3.116116. <https://favv-afsca.be/sites/default/files/circ-omz/116116/20210505-circ-ob-abattages-privés-fr-v3-tc-link.pdf>
- ^{xiv} Wolff G. Esneux interdit l'abattage d'animaux à domicile : « Je suis pour le bien-être animal, il n'y aura donc plus de dérogations ». *La Meuse*, 22/06/2025.
- ^{xv} Règlement (CE) 1/2005 : <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/ALL/?uri=celex:32005R0001>
- ^{xvi} Arrêté royal du 10 juin 2014 relatif aux conditions pour le transport, le rassemblement et le commerce d'animaux agricoles : <https://wallex.wallonie.be/eli/arrete/2014/06/10/2014018225/>
- ^{xvii} Arrêté royal du 13 juin 2010 relatif au certificat d'aptitude professionnelle pour le transport d'animaux domestiques agricoles : <https://wallex.wallonie.be/eli/arrete/2010/06/13/2010024219/>
- ^{xviii} Résolution visant à introduire l'usage d'unités mobiles pour l'abattage des bovins en Région wallonne. Document 1258 (2018-2019) n°6 – 27 février 2019. https://nautilus.parlement-wallon.be/Archives/2018_2019/RES/1258_6.pdf
