



• AGROBIO PÉRIGORD •
Les Agriculteurs BIO de Dordogne

PROJET DE MISE EN PLACE DE **L'ABATTAGE À LA FERME** EN DORDOGNE



DOCUMENT DE PRÉSENTATION



Sommaire

Introduction.....	3
L'abattage en France.....	3
L'abattage en Dordogne	4
Focus sur la réglementation	5
Les alternatives	6
Le projet en Dordogne	8
Historique	8
L'émergence du projet.....	8
Intérêt des éleveurs, abatteurs, vendeurs et pour le territoire.....	11
Le déploiement prévisionnel du projet	11
Court terme : Mise en place d'un caisson pour gros bovins à Bergerac	11
Moyen terme : même projet à Eymet et Ribérac ?	14
Long terme : Déploiement d'une flotte de caisson mobile par abattoir fixe ou investissement collectif dans un camion mobile.....	14
Conclusion.....	14
Annexes.....	15

Crédits : AgroBio Périgord, Dominique Lemaître, AALVie, Confédération paysanne nationale



Ce document est la propriété d'AgroBio Périgord. AgroBio Périgord autorise l'utilisation de tout ou partie du document à condition de l'attribution à son auteur en citant son nom.
Source : AgroBio Périgord



INTRODUCTION

Nous entendons régulièrement parler des abattoirs dans les médias, plus souvent sous l'angle de l'élevage industriel et sa facette choc de maltraitance animale, moins sous l'angle d'initiatives en émergence un peu partout en France avec ce que l'on appelle « abattage mobile » qui présente cette opération sous une autre forme en prenant mieux en compte le bien-être de l'animal.



En effet, il s'agit d'un concept bien différent du fonctionnement français actuel, puisque l'on amène un mini-abattoir ou une partie de l'abattoir à l'animal ou groupe d'animaux, au lieu d'amener un animal ou groupe d'animaux (ou semi-remorque plein de différents troupeaux) à un lieu d'abattage souvent éloigné du site d'élevage, parfois à l'autre bout de la France. On limite voire supprime ainsi le transport des animaux vivants, donc leur stress et ainsi on préserve également la qualité de la viande. Par ce cercle vertueux, on préserve le travail de l'éleveur jusqu'à la dernière étape.

Cette forme d'abattage est actuellement très développée dans les Pays du Nord de l'Europe, notamment l'Allemagne et la Suède, ainsi que la Suisse (plus récemment pour cette dernière, depuis juillet 2020). Des projets sont en cours dans d'autres Etes-membres tels que la Belgique, les Pays-Bas et l'Espagne.

La France a récemment ouvert la possibilité d'expérimenter cette pratique, c'est dans ce cadre qu'AgroBio Périgord a rédigé ce document.

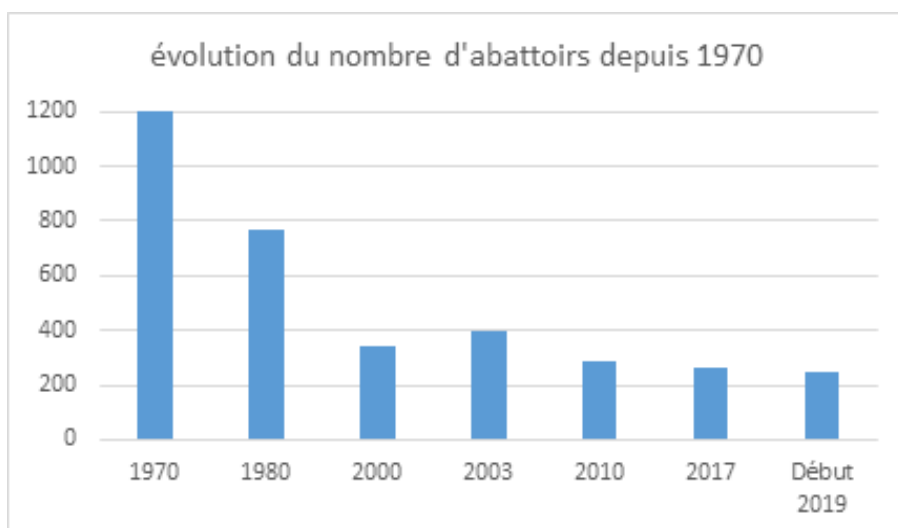


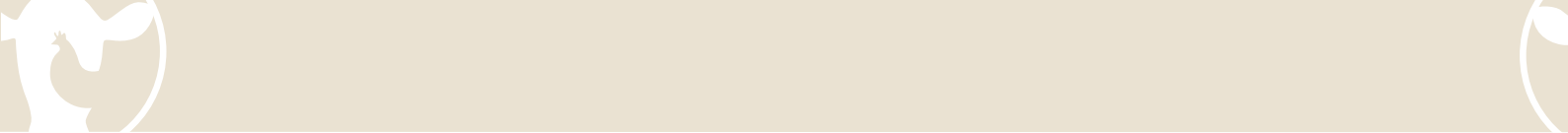
L'ABATTAGE EN FRANCE

Le graphique ci-dessous illustre les nombreuses fermetures d'abattoirs qui ont eu lieu depuis les années 1970, qui étaient exclusivement municipaux à l'époque, avec un rôle de proximité fort. Avec l'industrialisation des productions et des filières agro-alimentaires, une partie des abattoirs a été rachetée par des groupes privés, dans une logique de marché entraînant la concentration des animaux et des temps de transport parfois très longs.

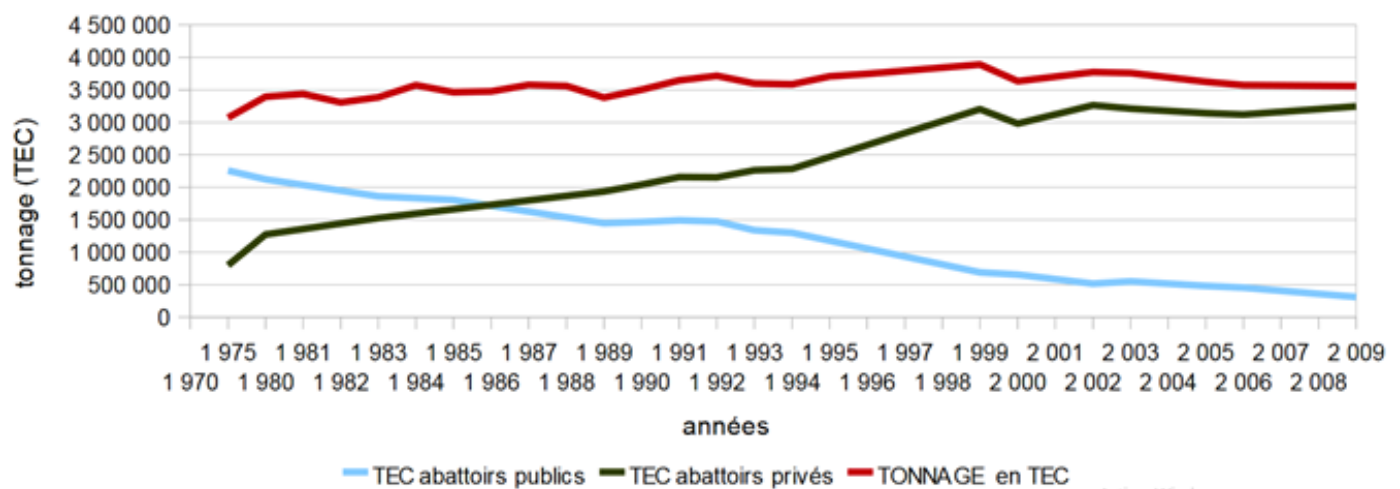
Aujourd'hui, les plus grands abattoirs sont situés dans l'Ouest de la France et traitent en majorité du porcin et du gros bovin.

En 2000, pour moitié sont répartis les abattoirs avec statut public et privé en nombre. Cependant, les 168 abattoirs privés regroupent 80% de la production. Les volumes traités par abattoir vont de 10 tonnes à plus de 200 000 tonnes, ce qui montre une très grande disparité de modèle et de fonctionnement (voir page suivante).



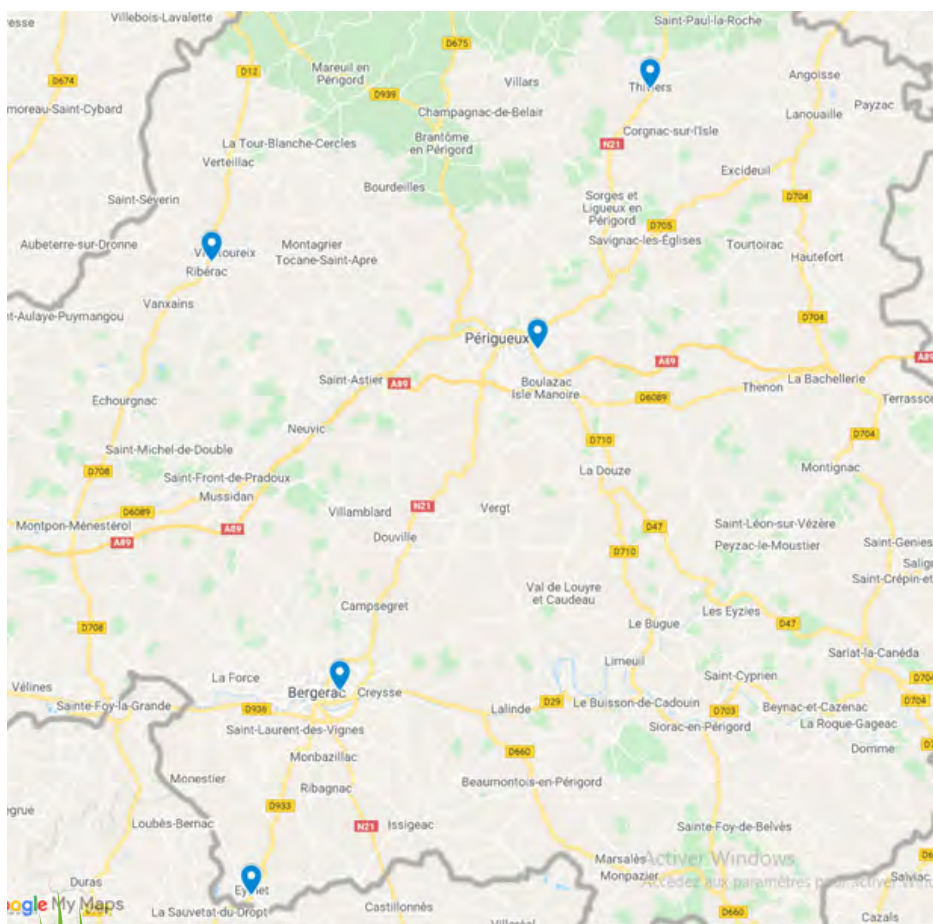


Evolution des abattages privés et publics en France de 1950 à 2009 en tonne équivalent carcasse (TEC)



L'ABATTAGE EN DORDOGNE

Sur le territoire périgourdin, il y a 5 abattoirs répartis ainsi :





Celui de Ribérac (24600) à l'Ouest a arrêté l'activité en février 2021 et fait l'objet d'un projet de reprise par le Département. Les deux situés à Bergerac (24100) et Eymet (24500) dans le Sud sont municipaux. Les deux restants sont privés : à Thiviers (24800) au Nord qui appartient au groupe ARCADIE et celui situé à Boulazac (24750) qui est dédié aux veaux (SOBEVAL).

Des abattoirs sont présents dans les territoires limitrophes, potentiellement accessibles pour les éleveurs situés près des frontières, notamment Chalais et Montguyon à l'Ouest, Confolens au Nord-ouest, Limoges au Nord, Brive à l'Est, et dans le Lot mais assez éloignés.

Le maillage géographique semble à première vue plutôt bon. Cependant, en enlevant celui de Ribérac dont la réouverture est encore incertaine, et celui de la SOBEVAL, très spécialisé, il l'est déjà moins.

Bergerac a récupéré des volumes du secteur Ribéracois suite à la fermeture de l'abattoir, mais les animaux font plus de transport.

Le premier enjeu aujourd'hui pour l'abattage est le maintien des outils publics existants sur les territoires, afin qu'ils ne soient rachetés par des grands groupes et que la transparence et la dimension à taille humaine y soit conservées. Repenser alors le rôle des abattoirs de proximité afin de les faire évoluer vers la demande des consommateurs allant vers plus de bien-être animal, d'éthique et de traçabilité rejoint la finalité de ce projet notamment pour des éleveurs valorisant leur viande en circuit court.

En ce sens, ce projet d'alternative complémentaire proposé aux abattoirs permettra ainsi d'offrir la possibilité aux éleveurs qui le souhaitent une prestation d'abattage à la ferme pour leurs animaux.



FOCUS SUR LA RÉGLEMENTATION

Au niveau européen, il y a des règlements qui s'appliquent en matière d'hygiène (854/2004), fixant des exigences relatives aux denrées alimentaires et animales, avec des obligations non pas de moyens mais de résultats : cela s'appelle le « paquet hygiène ». Chaque état membre peut ensuite fixer des règles plus contraignantes. Par exemple, la France a choisi d'exclure les chevreaux et agneaux de lait de la réglementation volailles qui permet l'abattage à la ferme.

En France, l'abattage d'animaux de boucherie de type bovin, ovin, caprin, porcin, et équin doit être pratiqué dans un abattoir agréé CE, qui permet ainsi de commercialiser dans toute l'Europe auprès de n'importe quel opérateur et de faire rentrer des produits achetés dans l'atelier.

Un plan de maîtrise sanitaire (PMS) doit être élaboré par chaque abattoir. Il recense l'ensemble des moyens mis en œuvre pour répondre aux obligations de résultats du paquet hygiène. Pour les abattoirs agréés CE, il doit être validé par la DDCSPP et intégrer une démarche HACCP, exigeante en traçabilité.

Des inspections par des vétérinaires doivent avoir lieu sur les animaux, avant la mise à mort et après. L'inspection « ante-mortem » doit avoir lieu dans les 2h qui précèdent l'abattage ou au maximum 24h avant, afin de valider l'état de santé de l'animal (ou 72h si doublée par un contrôle simplifié par un auxiliaire officiel). Une possibilité est ouverte sur le fait de pouvoir avoir recours à un vétérinaire rural libéral mandaté et payé par l'Etat sur ce contrôle, en ferme. L'inspection « post-mortem » est exclusivement réalisée par un vétérinaire officiel délégué à l'abattoir, de quelques minutes après la saignée jusqu'à 2h par dérogation.

La carcasse est inspectée après éviscération ainsi que les morceaux à risques tels que les abats. S'ensuit une potentielle saisie si problème, partielle ou totale.

Il existe un cadre d'abattage « d'urgence » pour les animaux accidentés non transportables ou considérés dangereux pour l'homme, ou encore non adaptés (grandes cornes ne permettant pas l'accès à la contention ou de circuler dans les couloirs ou animaux trop farouches devenant incontrôlables).

Les abattoirs sont également soumis à d'autres réglementations, parmi lesquelles la protection animale (1099/2009), la sécurité et le respect de l'environnement.

Il est possible que l'abatteur soit un éleveur, cela s'appelle « le tâcheronnage ». L'éleveur pour se faire doit suivre une formation de 2 jours pour obtenir le CCPA (Certificat de Compétences de Protection Animale). Ce certificat lui permet de pouvoir avoir le rôle d'abatteur. Dans un projet comme celui-ci, il pourrait être envisageable à terme que des éleveurs qui le souhaitent deviennent tâcherons. Cela peut permettre une souplesse d'organisation, un gain de temps et une réduction des coûts.

La loi Agriculture et Alimentation votée par l'Assemblée nationale et le Sénat en 2018 (dite loi « EGAlim ») prévoit qu'une expérimentation de quatre ans soit possible sur les outils mobiles d'abattage. Le mardi 16 Avril 2019 est parue le décret d'application de l'article 73 de la loi EGAlim sur l'expérimentation des dispositifs d'abattoirs mobiles. Ce décret permet, notamment, le fonctionnement durable d'outils d'abattage mobile sur l'ensemble du territoire, comme c'est déjà le cas en Allemagne ou en Suède. Cependant, la traduction de ce décret dans la réalité de terrain n'est pas encore faite. Le premier abattage « test » dans un caisson mobile a eu lieu en France (Pays de la Loire), le 25 février 2020.

Le principe est que l'outil mobile est un prolongement de l'abattoir, avec le même agrément. Il faut ainsi que le PMS soit modifié pour le prendre en compte dans sa procédure.

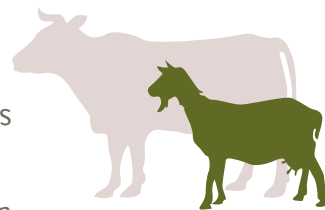
LES ALTERNATIVES

La démarche de l'abattage à la ferme tient d'abord à un enjeu fort pour les éleveurs de reprendre de l'emprise sur une opération finale qui couronne tout le travail réalisé en amont. L'objectif est de ne pas gâcher la qualité de la viande ainsi obtenue par un trop long transport ou bien trop d'attente en bouverie, facteurs générant du stress. Il s'agit également de garantir au consommateur un abattage optimum.

La réflexion a débuté en France il y a maintenant bientôt 20 ans, à l'initiative du travail de Jocelyne PORCHER, chercheuse à l'INRA (devenu INRAE) sur l'étude des conditions de travail pour les salariés d'abattoirs et transporteurs d'animaux. L'objectif était à l'époque de concevoir des alternatives à l'organisation industrielle du travail en élevage.

Son travail a pu mettre en évidence un mal-être au travail des salariés concernés avec des cadences toujours plus rapides, une taylorisation des tâches, répétitives (entraînant des troubles physiques appelés TMS – troubles musculo-squelettiques) et donc des conditions de travail difficiles, doublé d'un manque de reconnaissance du travail accompli.

Elle s'est par la suite rapprochée d'éleveurs et a décelé un besoin de la part de ceux-ci de se réapproprier cette phase venant aboutir leur travail et pour ceux commercialisant en circuit court de ne pas voir partir





©Dominique LEMAÎTRE

leurs animaux de la ferme pour ensuite les récupérer juste avant la vente, sans n'avoir rien maîtrisé entre temps. Elle a co-écrit un livre blanc « pour une mort digne des animaux » paru en 2014 suite à des enquêtes réalisées en 2013.

Un collectif national s'est ensuite formé à l'initiative de Jocelyne PORCHER et Stéphane DINARD, éleveur en Dordogne, intitulé « Quand l'abattoir vient à la ferme » en 2015, regroupant des consommateurs, éleveurs et toute personne souhaitant que les choses changent. Ils ont planché sur les alternatives existantes ailleurs dans le monde.

DIFFÉRENTES ALTERNATIVES POSSIBLES :

- L'abattage mobile à l'aide d'une remorque-caisson avec laquelle on peut réaliser les opérations jusqu'à l'étape de la saignée ;
- L'abattage mobile avec un camion « tout-en-un » qui permet de réaliser toute ou partie des opérations, selon l'équipement de l'outil ;
- L'abattage à la ferme, sur site, en fixe ;
- La salle d'abattage collective située sur une ferme du collectif ;
- Il existe aussi des « modules » d'abattage fixes qui peuvent se déplacer mais occasionnellement.



TABLEAU COMPARATIF DES DIFFÉRENTS SYSTÈMES

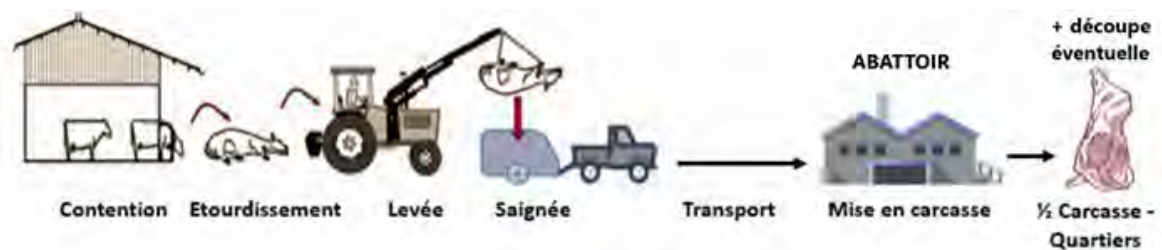
Attention il n'est pas question ici des différentes espèces qui n'ont pas forcément les mêmes caractéristiques et besoins d'abattage. Les modèles sont possibles soit spécifiques par espèce (bovin, ovin, porcin, caprin) ou « multi-espèce » valable pour toutes les espèces mais demande des adaptations et souvent un coût supplémentaire.

	Avantages	Inconvénients
Abattage en fixe à la ferme sur chaque ferme	Liberté d'organisation de la ferme sur le rythme d'abattage Complète maîtrise de l'opération Aucun transport d'animal vivant ou mort	Coût à multiplier par le nombre de fermes. Besoin de plus de vétérinaires présents sur les territoires pour réaliser les contrôles sanitaires ou une planification de tournées
Salle d'abattage collective en fixe située sur une des fermes du collectif	Permet de remplir un rôle d'abattage de proximité avec partie prenantes des éleveurs locaux Coût moindre qu'un abattoir ou qu'une salle sur chaque ferme	Demande une bonne organisation et une répartition des tâches claires La répartition des coûts est à discuter
Abattage mobile avec un système de remorque-caisson	Coût investissement modeste entre 10 000 euros et 30 000 euros L'abattoir fixe local garde toute sa place pour la suite des opérations Pas de transport de l'animal vivant Utilisation possible pour les animaux non transportables	Besoin de transporter en moins d'1 à 2h l'animal saigné à un abattoir local (limite champs géographique d'intervention) Nombre d'animaux traité limité (sauf si « flotte » de remorque)
Abattage mobile avec un système de camion « tout-en-un »	Possibilité de réaliser toutes les opérations sans figer l'outil quelque part géographiquement Peu ou aucun transport des animaux (vivants ou morts) Peut traiter plus d'animaux qu'en système remorque	Coût investissement important entre 300 000 et 1,5 millions d'euros selon modèle/capacité Besoin de main d'œuvre Besoin de regrouper les animaux si faible volume sur le site (lots)
Abattage en unité à faible volumes	Structures potentiellement déjà existantes, à adapter Il existe aussi des modules à « poser », déplaçables occasionnellement Traite plus de volumes qu'un système mobile	Investissement de départ très lourd Transport des animaux vivants



Il est possible de combiner plusieurs outils : un camion avec des remorques-caissons, des remorques-caissons avec une unité fixe.

Focus sur le fonctionnement-type qui peut être envisagé pour le système remorque-caisson :



Tout doit être planifié et préparé en amont du jour J et le jour J.

L'animal est d'abord isolé avec quelques-uns de ses congénères afin de limiter le stress, soit en bâtiment soit en corral. Un système de contention, s'il n'est présent en mobile avec la remorque doit être mis en place sur site. L'animal est ainsi tranquillement amené vers la zone de contention adéquate pour la phase suivante d'étourdissement avant mise à mort. L'éleveur étant présent et aux côtés de l'animal, ce dernier se sent en confiance.

L'étourdissement se réalise avec un matador. C'est un pistolet à tige perforante, outil agréé pour l'étourdissement de l'animal par choc sur le front.

Ensuite, dans la minute qui suit, l'animal doit être levé, soit avec un tracteur ou un treuil, pour être saigné au-dessus de la remorque-caisson, qui contient une grille avec un double-fond étanche pour récupérer le sang, afin de pouvoir l'éliminer correctement avec les déchets organiques à l'abattoir (il n'est pas récupérable – en système camion il peut l'être). Il existe des remorques avec système d'amenée intégré qui permet de s'affranchir du système du tracteur et de la contention sur place et ainsi d'alléger le PMS.

Le corps de l'animal saigné est ensuite déposé dans la remorque, puis acheminé vers l'abattoir en moins d'1 heure, pour être dépecé et éviscéré puis selon les objectifs, stocké en carcasse ou transformé.

La possibilité de hachage de la viande est en cours de discussion.

Il apparaît que les alternatives à l'abattage standardisé coûteront plus cher. On peut estimer à environ 1 euro à 1,20 euro HT le coût au kg carcasse selon les études existantes. Actuellement, on oscille entre 0,50 euro HT/kg (pour du cochon) et 0,85 euro HT/kg (pour du bœuf) sur le coût facturé par les abattoirs locaux en abattage classique (avec agrément bio).

L'objectif serait de pouvoir proposer cette prestation de service d'abattage à la ferme par les abatteurs aux éleveurs du territoire qui le souhaiteraient, avec une valorisation répercutée pour partie sur le consommateur, dans une chaîne de valeur ajoutée forte en circuit court et vente directe, au moins dans un premier temps.



LE PROJET EN DORDOGNE

Historique La réflexion autour de l'abattage à la ferme s'est engagée suite à des formations autour de la relation homme-animal avec une éthologue en 2013, prolongée d'une journée sur l'accompagnement de ses animaux jusqu'à la mort en 2017. Les éleveurs et éleveuses ont pu exprimer ainsi leur volonté de mieux encadrer la vie de leurs animaux, y compris jusqu'à l'abattage.

Suite à la mise en place de la loi EGALIM et la médiatisation de projets d'abattoir à la ferme, plusieurs producteurs ont sollicité Agrobio Périgord pour monter un projet.



L'ÉMERGENCE D'UN PROJET

Une consultation a été lancée en novembre 2020 afin de voir si d'autres éleveurs avaient envie de s'approprier cette démarche : une quinzaine de retours d'éleveurs très intéressés a permis de lancer le projet. Un groupe de travail s'est ensuite constitué avec quelques éleveurs afin de pouvoir avancer dans ce projet. Une enquête a été co-construite afin de compiler les besoins et avis plus largement sur le territoire auprès d'un maximum d'éleveurs, avec diffusion d'un lien sur un formulaire via internet.

Nous avons à ce jour **41 réponses** au sondage. Voici la synthèse des résultats.

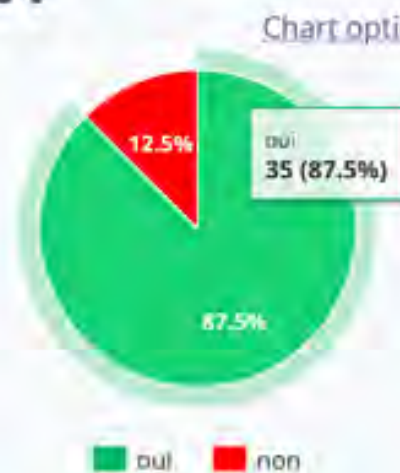
La 1^{ère} question de ce sondage pose directement **l'intérêt pour l'abattage à la ferme**, et il est très majoritaire, avec près de 90% de favorables (voir ci-contre).

Egalement 90% des répondants sont certifiés en bio (ou en conversion à l'AB).

Autre élément déterminant illustrant l'intérêt des éleveurs pour **le bien-être de leurs animaux**, 100% se sentent concernés par celui-ci à partir du moment où leurs bêtes quittent la ferme.

Concernant le profil des fermes, la majorité commercialise en vente directe et circuits courts, mais il y en a aussi en filière longue, majoritairement via la SCA Le Pré vert, coopérative locale de commercialisation de viande bio.

Seriez-vous intéressé.e par l'abattage à la ferme avec un dispositif de type caisson d'abattage à la ferme ?





Concernant **LE POTENTIEL D'ANIMAUX**, il se répartit comme suit selon les retours du sondage :



- 264 veaux
- 95 bœufs
- 21 vaches laitières
- 8 vaches allaitantes
- Soit un total de 388 bovins
- 985 porcs (+ des nourrains)
- 1455 ovins (agneaux et brebis de réforme)

- 146 caprins (chevreaux et chèvres de réforme)

Les éleveurs emmènent leurs animaux aux abattoirs de :

- Ribérac avant qu'il ne ferme, pour plusieurs répondants
- Bergerac pour 16
- Thiviers pour 11
- 2 à Limoges,
- 2 pour Chalais en Charente,
- Pour 1 répondant chacun : Eymet, Saint Céré et Gramat dans le Lot, Lubersac en Corrèze, Confolens en Charente, Saint Jacut en Bretagne (filiale longue – Unébio) et Bazas en Gironde.

Pour 30 d'entre eux, c'est l'abattoir le plus proche de chez eux, et c'est de loin la distance qui compte le plus dans le choix de l'abattoir.

Voici **LES REMARQUES ET AMÉLIORATIONS** proposées par les éleveurs sur le fonctionnement des abattoirs :

- Accueil des éleveurs reprenant leurs carcasses (attente, service, etc.)
- Planification des abattages de manière à n'amener l'animal que juste avant donc réduction attente en bouverie et circulation (tout cela amenant du stress)
- **92% veulent supprimer l'attente en bouverie**
- Accueil bouverie (espace)
- Services proposés (Mesure TMP, Cochons de lait, soies bien enlevées, abats complets et associés à la bête, etc.)

- Plus de traçabilité pour être sûr de récupérer son propre animal entièrement (carcasse et différents abats)
- Des éleveurs voudraient pouvoir récupérer les peaux de leurs ovins
- Un atelier de découpe disponible à l'abattoir, avec emballage sous vide
- Plus de relations avec les vétérinaires
- Possibilité de voir les animaux morts (avant dépeçage et éviscération ?)
- Plus de sécurité sanitaire avec une entrée distincte d'une sortie et nettoyage des véhicules
- De rapprocher l'opération de mise à mort au plus proche de la ferme, et que l'éleveur puisse y participer plus ou moins selon son souhait (accompagnement des animaux jusqu'au bout)
- Plus de bien-être animal : brumisation lors des fortes chaleurs, environnement sonore
- Actuellement aucune visibilité sur les conditions d'abattage concrètes, on ne sait pas comment ça se passe
- Carcasses mal nettoyées de temps en temps (poils, peau...)
- Condition de travail du personnel qui semblent très difficiles
- Transparence des tarifs

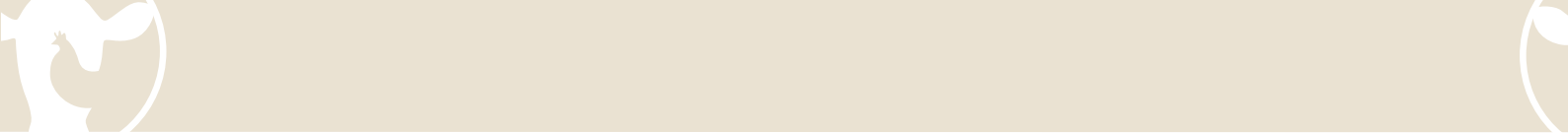
Cela montre quand même une marge d'amélioration dans le fonctionnement actuel des abattoirs.

POUR LA DÉCOUPE

8 ont un labo de découpe à la ferme, 1 en CUMA, 16 font appel à un prestataire (dont 8 chez GARON). Globalement satisfaits, sauf parfois sur le prix.

Finalement, ils ne sont pas tous intéressés par la location d'un laboratoire.





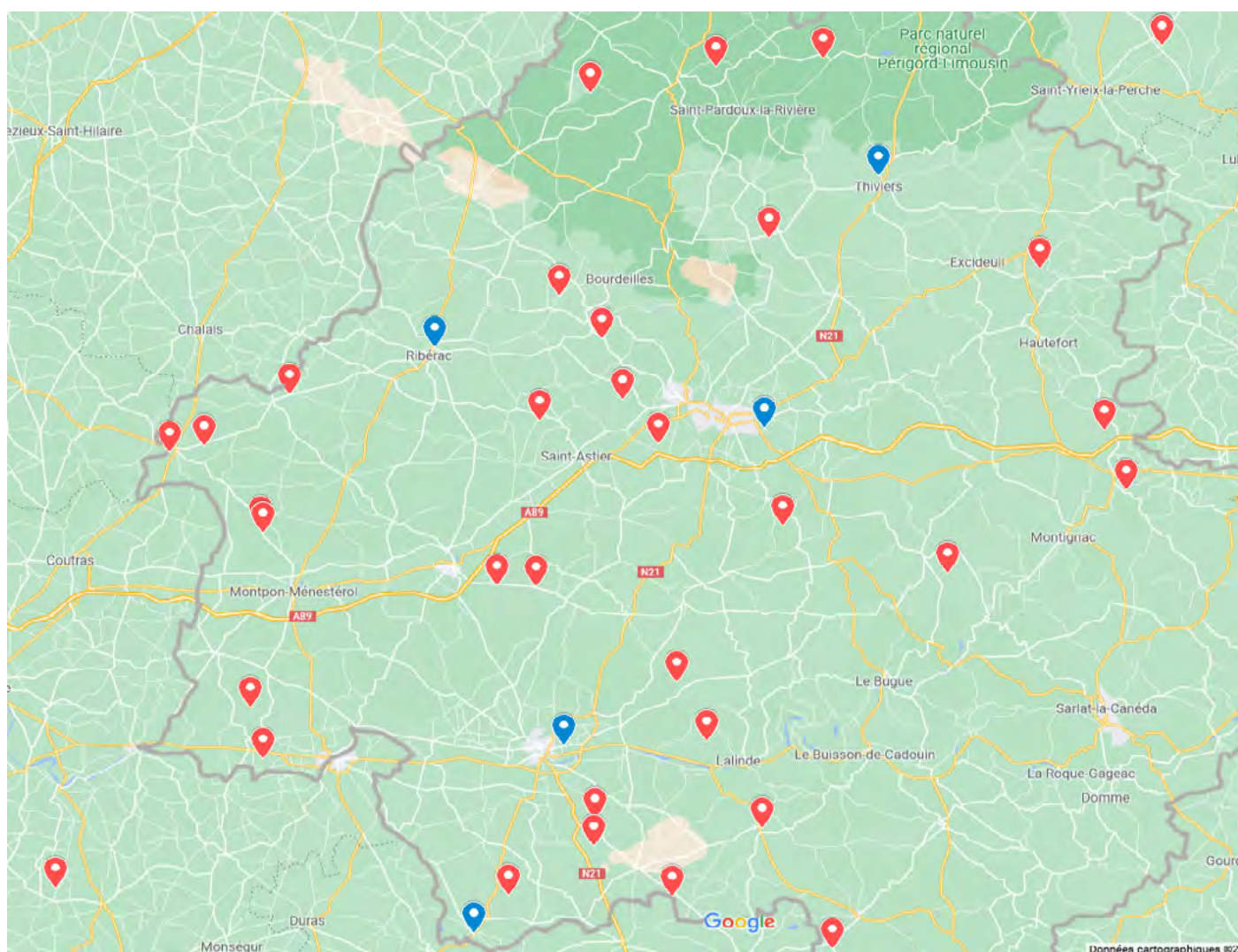
Les remarques et observations globales sont mitigées et parfois contradictoires.

Parfois l'éleveur est très satisfait du fonctionnement actuel.

Il y en a qui sont sceptiques sur le coût, la difficulté de mise en œuvre et la pérennité d'un tel outil.

Mais nombreux sont ceux qui ne le sont pas et qui souhaitent voir les conditions d'abattage s'améliorer, ainsi que le transport pour ceux qui sont en filière longue. Les éleveurs se sentent dépossédés à la fois de la maîtrise de leurs animaux sur l'opération d'abattage (et de transport) et aimeraient avoir un droit de regard et un fonctionnement qui leur correspond mieux, plus transparent et plus adapté aux conditions animales. Ils recherchent une relation de confiance, un accueil, dans un lieu de proximité à taille humaine. Le personnel de l'abattoir est donc un élément déterminant dans la réussite de ce partenariat.

Voici ci-après la répartition géographique des répondants ayant laissé leurs adresses (5 ne les ont pas donnés). On peut voir que les éleveurs (et futurs éleveurs) sont très dispersés sur le territoire et que quelques répondants sont même hors département (mais limitrophe).



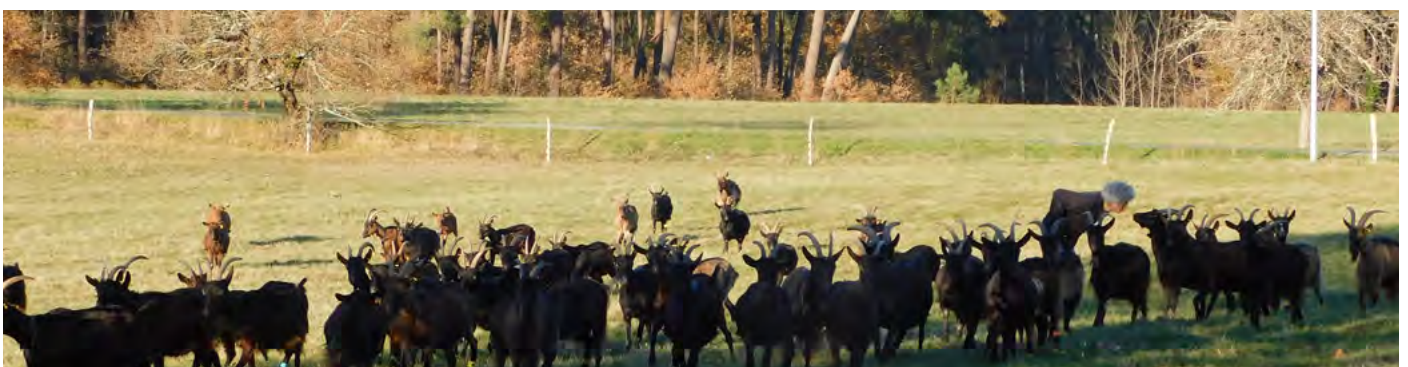
Un GIEE -Groupement d'Intérêt Economique et Ecologique- en élevage s'est formalisé cette année en phase d'émergence et souhaite travailler notamment sur ce projet. Il est actuellement composé de 12 éleveurs.





INTÉRÊT DES ÉLEVEURS, ABATTEURS ET VENDEURS POUR LE TERRITOIRE

	Avantages	Inconvénients
Eleveurs	Se démarquer commercialement Etre satisfait de la fin de ses animaux Maîtriser l'ensemble du processus	Coût supérieur à répercuter pour partie sur le prix de vente Organisation à repenser Eventuel aménagement à faire sur la ferme
Abatteurs	Se démarquer commercialement Proposer une prestation de service alternative pour avoir de nouveaux clients éleveurs Donner de l'attractivité au personnel d'abattoir (pérennise l'emploi)	Repenser l'organisation interne, la planification et le PMS Faire des aménagements sur le site
Vendeurs / bouchers / transformateurs	Se démarquer commercialement Toucher de nouveaux clients sensibles au bien-être animal Valorisation des métiers de la viande	Repenser l'organisation interne Communication
Plus globalement pour le territoire	Attractivité de la démarche auprès des citoyens consommateurs du territoire Bonne image de l'agriculture locale Orienter sur l'élevage de qualité avec une valorisation en circuits courts Installer plus de nouveaux éleveurs afin de trouver une issue aux fermes d'élevage dont les agriculteurs sont vieillissants et éviter les agrandissements Redonner une image positive des abattoirs Création d'emplois sur la valeur ajoutée	Besoin de financement de la démarche pour faire démarrer et accompagner le projet



L'association Aalvie en Loire-Atlantique et Vendée a créé un label « né, élevé et abattu à la ferme » afin de donner de la visibilité à la démarche et d'apporter une valorisation par la démarcation commerciale de leur viande.

Il est tout à fait envisageable de dupliquer un tel modèle ici en Dordogne, territoire déjà positionné sur une agriculture de qualité et locale. La communication auprès du grand public (consommateurs) devra signifier l'équilibre du cycle de vie qu'implique la Nature : des ruminants pour brouter les prés, leurs déjections pour fertiliser les terres et cultures, et la mort de l'animal en faisant partie.



LE DÉPLOIEMENT PRÉVISIONNEL DU PROJET

COURT TERME : MISE EN PLACE D'UN CAISSON POUR GROS BOVINS À BERGERAC

Un projet est en cours de réflexion à Bergerac avec l'abattoir municipal. Il consisterait à **acquérir une remorque-caisson pour abattre sur les fermes des gros bovins**. L'abattoir peut investir. D'autres cas de figures peuvent aussi avoir lieu, mais le plus simple réglementairement c'est que ce soit l'abattoir qui soit propriétaire de l'outil. Le coût est encore à l'étude mais devrait se situer dans une fourchette de 10 à 30 000 euros environ, amortissable sur plusieurs années, pour un modèle simple à plus sophistiqué embarquant par exemple un système de contention mobile avec lui.

Cette option du projet de départ permettra un investissement faible (caisson) avec un surcoût mieux réparti sur un poids de carcasse élevé (gros bovin) en valorisation directe.

Un projet est en cours de réflexion au niveau national avec l'Atelier Paysan, association travaillant sur l'autoconstruction par les agriculteurs eux-mêmes de divers outils et bâtiments spécifiques.

Le principal frein aujourd'hui réside dans le modèle de remorque-caisson qui pourra être agréé par la **DGAL**, et qui n'est pas encore défini à ce jour, ce qui est compliqué pour le déploiement rapide du projet.

Le potentiel d'animaux recensés via le sondage -qui est donc révisable à la hausse- est d'environ **80 gros bovins/an** sur le Bergeracois, comprenant génisses lourdes, bœufs et vaches de réforme engraisées (races bouchères).

Il y a une chaîne d'abattage d'urgence existante avec un accès par une porte latérale donnant directement sur l'extérieur, avec un treuil dédié permettant de récupérer les carcasses en peau. C'est un avantage très important permettant de ne pas avoir de travaux à réaliser à l'abattoir fixe.

Une phase-test devra être réalisée avec la DDCSPP24 pour valider l'ensemble du processus, dans le cadre de l'expérimentation ouverte avec la loi EGALIM.

Les périodes dédiées de récupération à l'abattoir seraient à priori possibles les mardi, mercredi et jeudi matin entre 7h et 10h, car présence du vétérinaire sur site pour les inspections post-mortem.

L'inspection ante-mortem pourra être réalisée par le vétérinaire rural habituel de l'élevage. Le vétérinaire devra compléter le « Certificat Vétérinaire d'Informations » (CVI) qui fait le lien entre le vétérinaire, l'abattoir et la DDCSPP.



Il faudra réfléchir aussi au véhicule tracteur selon le poids de la remorque (chargée) et la qualité des accès dans les fermes. L'optimum serait un véhicule 4x4, mais souvent les éleveurs ont un véhicule utilitaire adéquate. Il sera sinon possible d'étudier la location dans un premier temps, qui pourrait se chiffrer autour de 130 euros/jour. A plus long terme, l'achat pourrait avoisiner au maximum les 30 000 euros pour une acquisition neuve sur un véhicule tout-terrain.

Selon le choix du modèle de remorque également, il faudra que le système de contention sur la ferme soit adapté pour les animaux, au moins le temps de la phase de test.

Il faudra que le schéma de fonctionnement avec chaque élevage soit calé en amont, et inscrit dans le PMS de l'abattoir. Tout doit être prêt en amont, y compris la planification avec l'abattoir.



Concernant le besoin en main d'œuvre, cela dépendra des capacités et volontés de l'abattoir et du personnel, ainsi que de l'implication souhaitée des éleveurs dans cette phase de mise à mort de leurs animaux.

Concernant le **coût de la prestation d'abattage à la ferme**, si on estime que l'abattoir achète le caisson et l'amorti, que la chaîne d'urgence suffit telle quelle existe aujourd'hui, il reste à facturer à l'éleveur le

temps du salarié de l'abattoir.

Il faudra donc un employé de l'abattoir, qualifié pour la mise à mort, idéalement qui fera la navette avec la remorque et le véhicule pour optimiser le temps de déplacement. Le temps de trajet, le travail sur place (y compris les vérifications administratives), le temps de retour et le nettoyage seront à calculer, avec un salaire chargé d'environ **30 euros/h** pour un opérateur d'abattoir qualifié réalisant une prestation. On peut estimer à environ **3h** le temps nécessaire par abattage pour toutes ces opérations, depuis le départ du caisson de l'abattoir jusqu'à son retour avec la carcasse en peau à l'abattoir fixe. Ce qui ferait **90 euros** supplémentaires, à rajouter, puisque la carcasse-peau devra être finie de traiter sur la chaîne.

Quelques coûts annexes de consommables également, tels le carburant du véhicule, l'entretien, l'assurance, l'eau pour le nettoyage, les cartouches pour les matadors, etc. On peut les estimer à **10 euros/abattage**.

On arrive donc à **100 euros de coût total** par animal abattu à la ferme.

Dans le cas d'un gros bovin de type bœuf de plusieurs années et vache de race bouchère engraisée, le poids carcasse est d'environ 450kg/animal. Le calcul du surcoût serait le suivant $100/450 = 0,22$ **euros/kg** à rajouter aux 0,85 euros déjà facturés sur du gros bovin bio, soit un total de **1,07 euros/kg**.

Dans le cadre d'une commercialisation en vente directe, par exemple en caissette/colis de 5kg, vendu aujourd'hui à 15 euros/kg directement au consommateur final et considérant un rendement en viande désossée de 70% et donc un poids net de viande vendue à 315kg, l'augmentation à répercuter sur le prix de vente sera de **2% soit 0,31 euros/kg** en plus.

Gros bovin	Coût abattage (HT)	Prix de vente (TTC)
Abattage « traditionnel »	450 kg x 0,85 euros/kg = 382,50 euros	315 kg x 15 euros/kg = 4725 euros
Abattage à la ferme	450 kg x 1,07 euros/kg = 481,50 euros	315 kg x 15,31 euros/kg = 4822,65 euros
Différence	481,50-382,50 = 99 euros	+0,31 euros /kg soit +2%



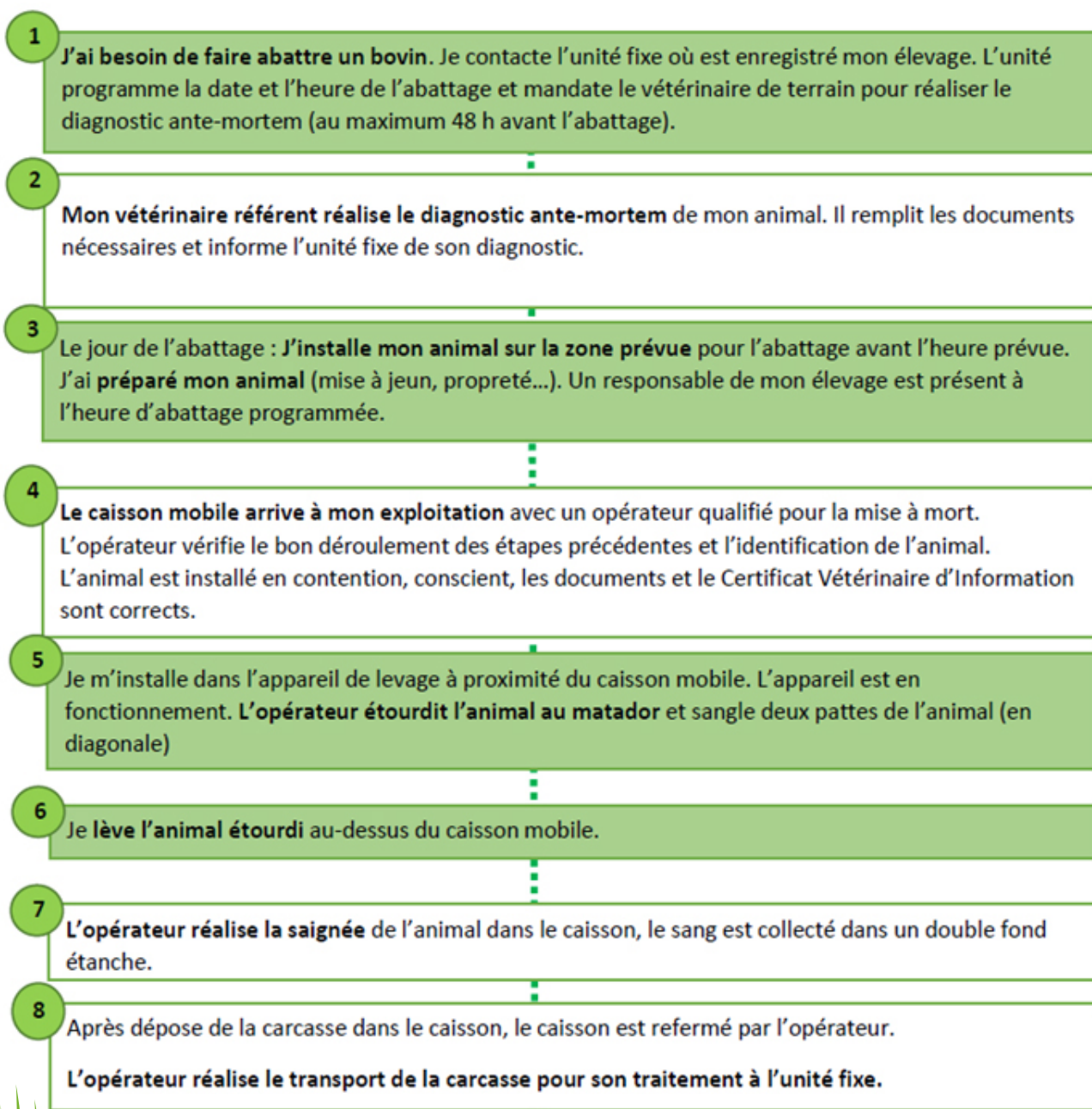
Pour un gros bovin de type vache rustique de petit gabarit, le poids carcasse moyen sera de 350 kg. Le surcoût reviendrait donc à $100/350 = 0,28$ euros/kg.

La Dordogne est aussi un terroir de production traditionnelle de veau, de lait sous la mère ou de type « rosé » au pâturage. Pour un veau de race bouchère, on se situe aux environs de 140kg de poids carcasse/animal. Le surcoût, s'il n'est pas possible de concevoir une remorque accueillant plusieurs veaux

simultanément avec cloisons de séparation, serait de $100/140 = 0,71$ euros/kg.

Idéalement, on pourrait avoir au minimum 1 bovin par jour sur les 3 jours affectés chaque semaine (souplesse de timing). Ce qui ferait sur 47 semaines travaillées par an un potentiel de $47 \times 3 = 141$ bovins. Mais le potentiel, avec une remorque et selon la distance des fermes, pourrait être de 2 bêtes par jour, ce qui pourrait alors représenter 282 bovins/an.

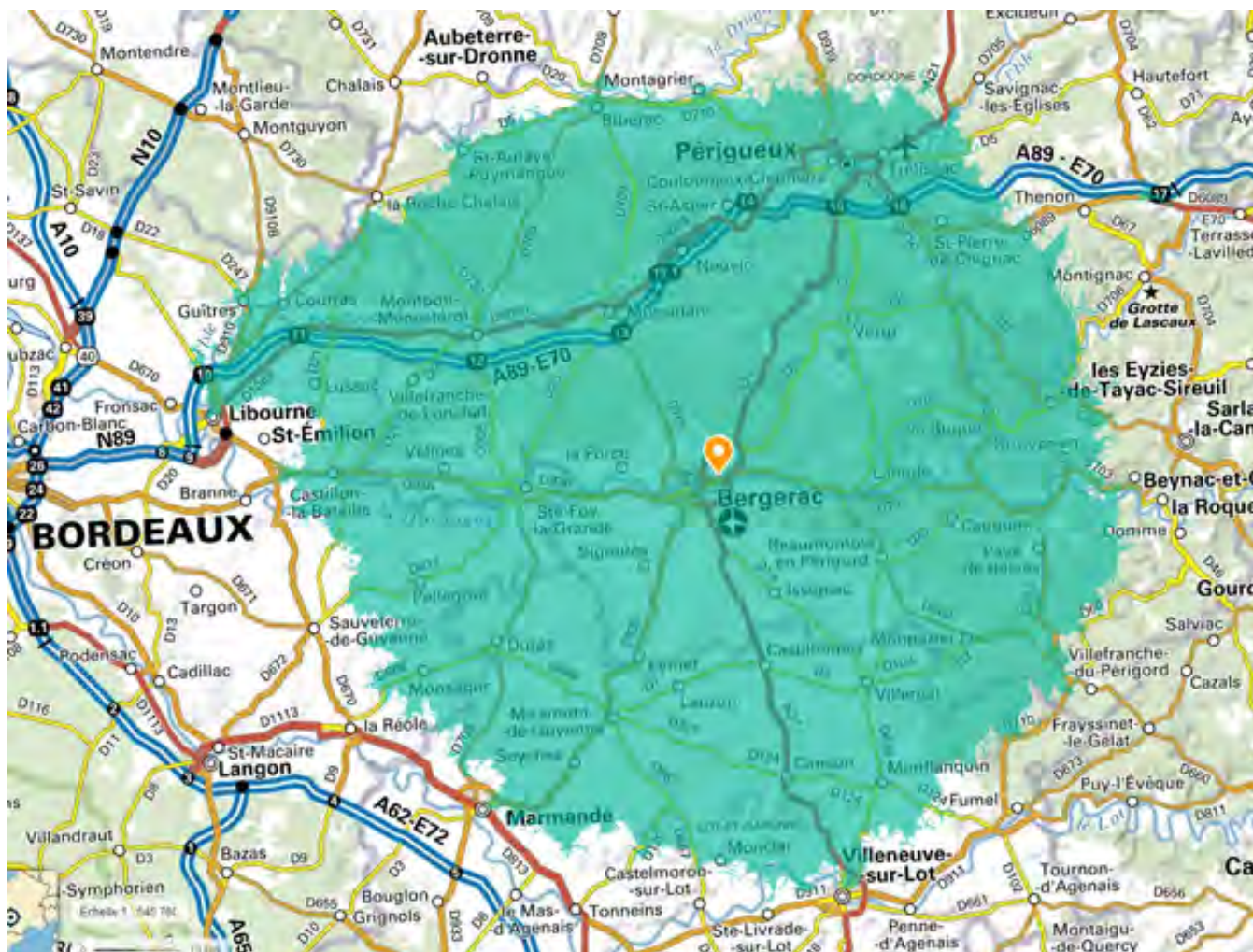
EXEMPLE DE SCHÉMA DE DÉROULEMENT DES OPÉRATIONS POUR L'ÉLEVEUR



(Unité fixe = abattoir) – modèle AALVie



Voici la carte avec un isochrone d'1h en voiture à partir de Bergerac (proche abattoir) :

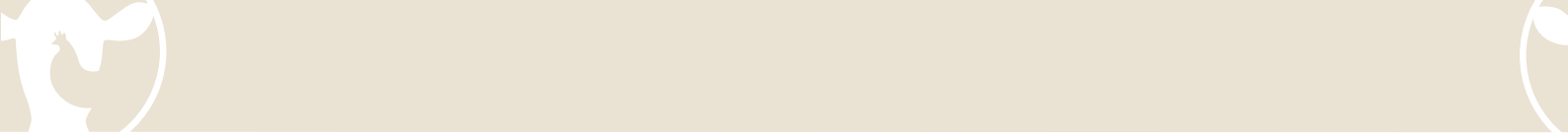


MOYEN TERME : MÊME PROJET À EYMET ET RIBÉRAC ?

A moyen terme, l'objectif serait de dupliquer cette option dans les deux autres abattoirs publics du département, Eymet et Ribérac pour sa réouverture. Idéalement Ribérac pour une cohérence de répartition géographique départementale, et dans le projet de sa réouverture serait optimal à ajouter pour couvrir le plus possible le territoire départemental.

LONG TERME : DÉPLOIEMENT D'UNE FLOTTE DE CAISSONS MOBILES PAR ABATTOIR FIXE OU INVESTISSEMENT COLLECTIF DANS UN CAMION MOBILE

A plus long terme, on peut envisager plusieurs scénarii. Avoir plusieurs caissons par abattoir afin d'avoir un roulement, si les éleveurs souhaitent développer cette démarche. Il faudrait aussi pouvoir proposer une alternative aux petits ruminants, ovins, caprins et veaux. Un caisson pour les petits ruminants peut très bien être mis en place. Pour les cochons, il sera certainement nécessaire de passer par le camion car l'animal doit se travailler « à chaud » et il faut du matériel spécifique. Mais le cochon étant un animal particulièrement sensible, l'abattage à la ferme est également très pertinent.



CONCLUSION

La réglementation actuelle offre une réelle opportunité d'évolution vers un nouveau type d'abattage local et il apparaît nécessaire de s'en saisir maintenant. Des tests ont été réalisés en 2020 et cette année marque le démarrage d'un des premiers projets nationaux, le projet Bœuf éthique (cf. annexe 2).

Une vingtaine de projets similaires d'abattage mobile existent aujourd'hui sur le territoire national. D'autres vont certainement se développer à l'avenir. Nous travaillons en concertation avec de nombreux acteurs sur ce sujet afin de mettre en place un système cohérent qui réponde à la fois aux besoins des éleveurs, aux attentes des consommateurs et aux grands enjeux sur l'avenir de l'élevage.

Le caractère innovant de cette démarche est aujourd'hui souvent un frein à sa mise en place mais sera demain le moteur d'une dynamique territoriale forte.





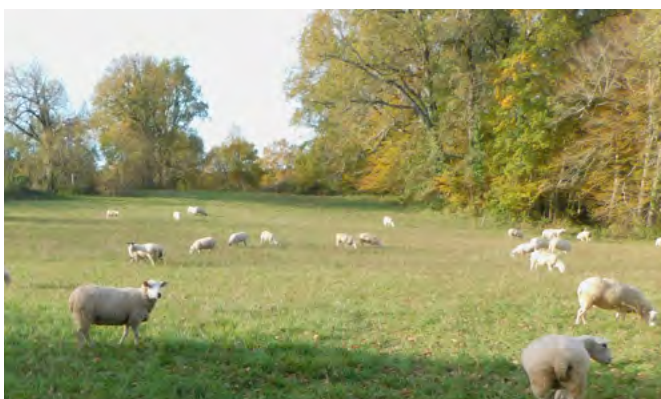
ANNEXES

ANNEXE 1 : SOURCES

- Maquette « abattage à la ferme » du GAB44, projet Aalvie.
- « Favoriser l'abattage de proximité - guide pour les projets d'abattoirs paysans », juin 2019, FADEAR/ confédération paysanne
- Quand l'abattoir vient à la ferme, <https://abattagealternatives.wordpress.com/>
- Fiche technique N°1100 du FiBL (Bio Suisse) édition 2020 « mise à mort à la ferme et au pré – Abattage de bétail de boucherie à la ferme sans stress »
- Projet de vadémécum technique des conditions de mise en place d'une activité complémentaire de caisson mobile d'abattage, Confédération paysanne nationale
- Rapport de Xavier RAVAUX pour le Ministère de l'Agriculture, 2011, <https://www.vie-publique.fr/sites/default/files/rapport/pdf/134000548.pdf>

ANNEXE 2 : 3 EXEMPLES EMBLÉMATIQUES DE PROJETS

Nom du projet	Lieu	Caractéristiques
Le bœuf éthique	Côte d'Or	Initié par une éleveuse, projet camion bovins, avec réfrigération et salariés. Volume prévu 960T/an. 8 associés dans le projet et une 100aine d'éleveurs engagés. https://www.leboeufethique.com/abattoir-mobile/
AALVie	Loire-Atlantique et Vendée	150 éleveurs et éleveuses. Projet unité fixe centrale de mise en carcasse associée à plusieurs remorques-caisson, pour bovins puis porcins, ovins/caprins. Avec salariés. Volume visé 1500T/an. https://www.aalvie.com/
Les éleveurs du bassin de Montélimar	Drôme	Projet caisson + unité fixe de mise en carcasse, porcin / ovin-caprin / bovin, pour un volume visé de 150T, avec tâche-ronnage des éleveurs sur l'unité fixe et gestion de l'abattage à la ferme et retour carcasses par les éleveurs. 16 éleveurs actifs.



QUELQUES PHOTOS DES OUTILS D'ABATTAGE MOBILE EXISTANTS



Contact

Hélène DOMINIQUE
Animatrice élevage

06 32 58 19 48

h.dominique@
agrobioperigord.fr

Un projet porté par
AgroBio Périgord

L'association qui oeuvre au
développement de l'agriculture
biologique en Dordogne depuis
plus de 30 ans.



• **AGROBIO PÉRIGORD** •
Les Agriculteurs **BIO** de Dordogne

7 imp. de la Truffe 24430 COURSAC
Tél. 05 53 35 88 18 - 06 32 58 19 48
www.agrobioperigord.fr

