

Retour sur la rencontre autour de l'abattage

Lundi 4 mars 2019 Lycée agricole de Montravel (42)

Abattage des animaux de ferme, des solutions locales et pertinentes voient le jour...

Commercialisant nos animaux (ovins et bovins viande) en filières longues, notre métier s'arrête quand les portes du camion de la coop se referment : nous n'avons pas le souci du sort réservé à nos bêtes ni de la satisfaction du consommateur. Trois éleveurs qui ont su donner du sens à leur métier en s'appropriant chacun à leur manière l'abattage et la commercialisation de leurs animaux ont fait part de leur expérience lors d'une soirée organisée le 4 mars au Lycée de Montravel par le réseau régional des AMAP et l'ADDEAR 42. Des témoignages positifs et optimistes où l'animal, le paysan et le consommateur sont au centre des préoccupations, et personne d'autre !

C'est au cours d'un voyage en Suède qu'Émilie Jeannin, éleveuse de vaches charolaises en Côte d'Or, découvre le concept d'abattoir mobile : un camion spécialement conçu se déplace de ferme en ferme pour un abattage sans stress. Afin d'importer et rentabiliser un tel investissement en France (supérieur à un million d'euros), une filière innovante se met en place. La société « Le Bœuf Ethique » se déplacera avec son camion dans les fermes du Bassin Allaitant pour assurer l'abattage et commercialiser la viande sous la marque éponyme. Le paysan sera payé sur la base des indicateurs de coûts de production, des plus-values sont également prévues pour les carcasses légères ou selon le retour client. Une filière éthique et équitable, qui va susciter l'engouement des éleveurs-paysans tant elle va révolutionner les pratiques et qui va aussi beaucoup déranger au sein de la filière !

Philippe Chorier, éleveur-transformateur de porcs plein-air à Tartaras, nous fait ensuite part de sa satisfaction dans l'utilisation de l'abattoir de proximité d'Andrézieux construit récemment. De petite taille, cet outil destiné à l'abattage des porcs et des ovins est adapté à l'élevage paysan local. « Les coûts d'abattage sont supérieurs mais on s'y retrouve sur la qualité. La direction est à l'écoute, on a par exemple fait mettre de la musique dans la bouverie pour limiter le stress. On fait fréquemment visiter la chaîne à nos clients d'AMAP qui demandent à voir comment ça se passe ».

Enfin, Mathieu Buffin, éleveur ovin du Rhône a aménagé avec deux autres paysans une chaîne d'abattage dédiée uniquement à la fête musulmane de l'Aïd el Kebir dans une ancienne stabulation. Une partie des agneaux des trois élevages sont regroupés sur place un mois avant. Les clients viennent choisir leur animal sur pied et repartent avec leur carcasse. « C'est un jour important pour les clients qui viennent en famille. Les gens sont heureux, c'est la fête ! Si nous valorisons bien nos agneaux, c'est aussi très valorisant humainement pour nous éleveurs ». L'éleveur commercialise le 1/3 de sa production ce jour-là. Une autre partie est vendue en vente directe en caissettes toute l'année et le tiers restant est vendu en filière classique à une coopérative. Là l'éleveur est moins enthousiaste : « les agneaux sont abattus à plusieurs centaines de kilomètres et on n'a jamais de retour positif. Ce n'est pas motivant de travailler ainsi. » A bon entendeur...

Pierre Marie DELANGLE

RENCONTRES
POUR PROFESSIONNELS **ABATTAGE MOBILE**

LUNDI 4 MARS - 18H30
LYCEE AGRICOLE DE MONTRAVEL (42)

EN PRESENCE
D'EMILIE JEANNIN,
ELEVEUSE,
GERANTE DE
"BOEUF ETHIQUE"

SUIVIE D'UNE SOIREE-DEBAT A 20H30
ABATTAGE DES ANIMAUX EN ELEVAGE PAYSAN :
INITIATIVES ET ALTERNATIVES DE PROXIMITE

Crédit photo: R. Bouché - Le projet
Favoriser l'abattage de proximité porté par le
FADEAR avec le soutien de la Fondation de France
et bénéficiaire du soutien de la Région