

# Rencontre professionnelle abattage de proximité -

## 19 mars – Romagnat

Nombre de participants : 17

dont 5 éleveurs +1 boucher avec un projet d'installation sur une activité en lien avec les paysans.

Animation : Aurélie, Conf 63

Horaires: 16h-19h

**Bilan à chaud:** faible mobilisation, uniquement 5 éleveurs et beaucoup de chercheurs.  
grosse intervention de Claudia Terlouw sur le stress animal avant abattage. Les participants étaient contents de voir que d'autres éleveurs souhaitent se mobiliser sur ces questions.

Le contexte du Puy de Dôme, c'est qu'il est trop tard pour se mobiliser sur la reprise d'abattoir, par contre il y a tout à faire pour expérimenter dans les 5 ans donnés comme cadre suite aux EGA.

**Perspectives :** 6 personnes ont donné leurs coordonnées pour faire parti d'un groupe de travail qui réfléchirait à l'abattage de proximité (5 éleveurs, 1 doctorante).

**CR à envoyer aux participants + communiqué au GT.**

Buffet organisé par l'AMAP: super buffet paysan,

Environ 50E de dons en nature par les paysans

### Intervenants :

**Claudia Terlouw**, URH Unité de Recherches sur les Herbivores. Centre de recherche de Clermont-Ferrand-Theix, qui travaille sur la mesurer du stress chez les animaux notamment avant l'abattage et qui propose en partenariat avec le bureau d'étude ETRE d'accompagner les équipes des abattoirs et d'accompagner les éleveurs réfléchissant à d'autres formes d'abattage à la question du stress pour les animaux.

**Ludovic Landais**, président de la Conf 63, qui présente le contexte général de l'abattage et l'ouverture aux expérimentations sur 5 ans engagée par la loi EGALIM suite aux Etats Généraux de l'Alimentation

**Cécile Quinsat**, présidente de Dôme Sancy Eleveurs, associations d'éleveurs qui utilise l'abattoir expérimental INRA de Theix pour abattre.

### Tour de table : (incomplet)

Ludo, président de la conf 63

Stéphane éleveur bovins à Art sur Flouz, vente directe, tue à Brioude, très intéressé par la question  
Amélie, Réseau AMAP AURA

Annick ...

Mélanie apprentie ferme porcs et bovins

... Salarié dans le privé, intéressé par la thématique abattage local, reconversion potentielle, très intéressé

Morgan, boucher en train de monter sa structure

Jean-Luc, alimente AMAP Romagnat, bien assis et à Clermont. Découpe à coté abattoir de Brioude.

Theix serait plus près mais c'est en suspens

Véronique Deiss : question de stress pendant transport et abattage

Christelle éleveuse de chèvres

Andréa chargée agriculture au parc volcans Auvergne

Alexandre, chambre agriculture, animateur territorial de Dome Sancy élevage

Christophe, Inra sur le stress abattage

Julie, INRA, transition du métier d'éleveurs vers l'agroécologie,

Claudia Terlouw sur stress

Bénédicte, service civique Réseau AMAP AURA

Aurélie, Conf 63

Cécile Quinsat

## **Introduction:**

Critères économiques, sociaux, enjeux éthiques, consommation de viande à l'échelle du consommateur et du producteur. C'est un enjeu actuel.

Donc création d'une commission à la Conf paysanne niveau national sur l'abattage.

Pourquoi plus assez d'abattoirs ? Pourquoi cette image des abattoirs ? Quel type de viande et quel élevage veut-on ?

Questions abattage de proximité sont plus des questions pour les paysans qui favorisent les filières courtes car les autres passent par des coopératives. C'est difficile de trouver des abattoirs qui répondent à leurs objectifs en termes d'abattoirs. Que faire ? Abattage mobile ? A la ferme ? Quels enjeux pour les différentes filières (caprin, bovin...)

La difficulté tient au fait que la DGAL et la DDPP mettent des freins sur abattage de proximité et mobiles. Donc des structures ont fermé, et maintenant les paysans vont tuer à Brioude ou à Vichy. C'est loin. De plus, détresse des éleveurs de savoir que faire des animaux et dans quelles conditions vont-ils être tués.

Même parfois, abattoirs proches mais n'ont pas les bons gabarits d'animaux : la proximité ne suffit pas. Les abattoirs ont le pouvoir de ne pas accepter tous les animaux selon leur gabarit, et le matériel d'abattage (ex : animaux à cornes). Cela aussi car les abattoirs doivent être des structures économiques rentables donc de moins en moins de prise en compte des cas hors norme.

La notion d'abattage est aussi devenue tabou parmi les consommateurs. Car images scandaleuses, mais on ne se questionne pas sur la surcharge de travail et des horaires de travail des personnels des abattoirs, des bouchers. Les éleveurs laitiers n'ont pas la même image négative.

Les images qui sont montrées par L214 sont très choquantes et condamnables mais sont rares, et partiales et partielles.

Cécile à l'INRA a monté projet « ETRE » : Etudes et Travaux de Recherche en Ethologie : spécialité est d'accompagner les abattoirs (liens avec Brioude qui est un abattoir très intéressé).

Constat : la majorité des abattoirs sont des outils de formatage, « main armée de l'industrialisation ». Tant qu'on n'aura pas cassé ce monopole, on n'arrivera pas à avoir des abattoirs adaptés.

Les consignes dans les abattoirs : quand on ne sait pas faire on ne fait pas. Comment créer des outils, et quels outils, pour abattre les animaux un peu extraordinaires dans des bonnes conditions ? Certains abattoirs le font pour rendre service aux éleveurs mais dans de mauvaises conditions.

En Bref : Concentration des outils d'abattage, temps de déplacements importants, mal-être des éleveurs sur cette question, et mauvaises conditions d'abattage.

Multiples enjeux :

- Proximité (ne pas faire centaines de km pour abattre les animaux)
- Bonnes conditions d'abattage pour l'animal et pour l'éleveur aussi
- Prise en compte des animaux extraordinaires (hors normes)

## **Intervention Claudia Terlouw :**

A l'INRA, le gros des études se fait à Theix avec Véronique, Christophe, et Cécile BOURGAIX et bureau ETRE.

### **Définitions :**

Période d'abattage commence au moment où l'éleveur change ses habitudes pour préparer l'abattage de ses animaux (mise à jeun, changement de lieu d'attente des animaux...) et ce jusqu'à la saignée.

Stress chez les animaux : état émotionnel des animaux (preuves trouvées par les chercheurs que les animaux ont des états émotionnels variables). Quand l'animal se sent menacé, il est dans un état de stress. Si un animal se sent menacé, même sans raison d'après nous, il sera stressé. De même, si l'animal ne se sent pas menacé alors qu'il l'est, il ne sera pas stressé. Ce n'est pas la situation objective mais le ressenti subjectif de l'animal qui détermine son état émotionnel. Animal peut se figer, s'enfuir, vouloir se défendre, se contracter : il déploie de l'énergie en sécrétant des hormones, et le cœur bat plus vite. Changement physiologique et comportemental.

### **Comment étudier le stress animal à l'abattage ?**

On peut constater que l'animal est stressé mais difficile de savoir pourquoi, il peut y avoir plusieurs raisons. Ex : le transport n'est peut-être pas nécessairement stressant, mais le fait de changer d'environnement, de vivre une nouvelle expérience, de ne pas être avec ses congénères, d'être avec des inconnus...

Pour mieux comprendre ce qui est stressant pour les animaux : les chercheurs ont réalisé des mesures sur les animaux dans plusieurs situations. Puis abattage dans l'abattoir de Theix qui est expérimental (pas dans le sens où on abat de façon différente, mais dans le sens où ont accès aux animaux à tout moment pour prélever des hormones, des morceaux, sang, muscles...).

Après abattage, détermination de la qualité de la viande.

Puis comparaison entre les états émotionnels des animaux de leur vivant et lors de l'abattage, pour déterminer les raisons de leurs stress ou non lors de l'abattage.

Les animaux sont regroupés par 4 par parc. L'homme essaye d'être le moins présent possible pour ne pas fausser les tests. Ils sont filmés, puis observés.

Question : quelle prise en compte de la relation de l'éleveur à l'animal, qui peut lui partager son stress ou son propre état émotionnel, ou prévient ses animaux quand il va être abattu. L'animal est parfois préparé à l'avance.

Un thésard de l'INRA a fait une recherche sur des veaux. Deux groupes :

- Eleveurs sensibles au ressenti de leurs bêtes
- Eleveurs peu sensibilisés à cette question

Le résultat était bien que les états des animaux dépendaient énormément entre autres des relations aux éleveurs et de leur attitude.

Mais c'est multifactoriel car la météo peut jouer aussi, le sexe aussi, la race, la conduite en élevage...

### **Une expérience sur les côtes de vaches normandes :**

Sur tout un troupeau, on a des animaux qui ont une fréquence cardiaque qui varie du simple au double. C'est très hétérogène. Plus les animaux ont une fréquence cardiaque élevée, moins la viande est tendre. Effet positif sur la qualité de la viande.

A prendre en compte : tous les animaux n'ont de base pas le même rythme cardiaque (les animaux plus lourds ont par exemple un rythme plus rapide). Quand on tue l'animal, les cellules ne changent pas, car les cellules ne savent pas que le cerveau est mort, mais l'état de stress peut perdurer après la mort car des enzymes sont libérés. Les chercheurs regardent comment le muscle se transforme en viande, et comment le stress impacte cette transformation.

Chaque éleveur voit ce qui lui semble le plus adapté pour ses animaux : éleveur plein air préfère amener ses animaux le jour même pour pas que les animaux restent dans un lieu inconnu (béton, bruits métal).

Expériences pour tester les réactions de stress sur des veaux : peur, cherche une issue, veut se retourner. Ouverture du parapluie : baisse la tête pour se mettre en position de défense, puis recule. Animaux abattus : les animaux qui ont le plus peur en présence d'un objet non familier sont ceux qui auront la viande la moins tendre à l'abattage. La fréquence cardiaque en présence d'un objet inconnu préfigure le stress pendant l'abattage.

Un effet race ? Idée que plus une race est rustique moins la bête est stressée.

### **Mise à mort : comment abattre ?**

1/ Étude bibliographique sur la neurobiologie pour comprendre pourquoi l'étourdissement fonctionne ou pas.

Deux techniques d'étourdissement :

- Tige perforante : perfore, entre dans le cerveau et le perce. Cortex est le lieu des expériences conscientes : le principe du pistolet est de faire un trou et faire en sorte de toucher le « midbrain » qui permet au cortex de fonctionner. Si le pistolet est bien placé et que la cartouche est adaptée à l'épaisseur du crâne, la tige fait 10 à 12cm pour atteindre cette partie du cerveau qui permet le stop du cortex.

Tout premier effet : tige percute le crâne : onde de choc qui peut évanouir l'animal, mais c'est réversible, l'animal peut reprendre conscience. L'effet recherché est bien de trouer la partie « midbrain », c'est irréversible. Autre effet irréversible : l'hémorragie.

Constat : on a tendance à tirer trop bas, et donc hémorragie étendue qui remplit les ventricules du cerveau, donc le cerveau est comprimé, et ne fonctionne plus.

Mais la mort est définie par un certain nombre de signes cliniques qu'on fait chez les humains : fonctions vitales endommagées de façon irréversible : il faut 4 à 5 min (mort cérébrale). On ne peut pas tuer un animal instantanément avec un matador, il faut attendre encore quelques minutes.

Conscience : si l'étourdissement a réussi (au bon endroit), l'animal n'a plus conscience. **On vérifie la réussite de l'étourdissement si l'animal avec effondrement immédiat, absence de réflexe cornéen, absence de respiration.** Dans le doute, les abatteurs tirent parfois deux cartouches.

Il faut vérifier que ces signes soient bien présents.

- Étourdissement électrique : on pose les électrodes sur les tempes. Un courant de haute intensité traverse le cerveau et provoque une crise épileptique car les neurones ne fonctionnent plus. Mais c'est réversible, et n'agit que sur le cerveau (sauf électrode à trois points avec point sur le cœur).

Abattage sans étourdissement (abattage rituel par exemple) : on retourne l'animal puis on le saigne : l'animal ne doit pas s'étouffer dans son sang, sinon cela veut dire que l'on a mal fait la coupure. Il faut couper suffisamment profond. Normalement, irrigation du cerveau diminue donc perte du réflexe cornéen puis arrêt de la respiration.

Avantages et inconvénients de toutes les techniques.

2/ Études des pratiques :

Des mouvements subsistent après l'étourdissement car on a des réflexes qui aident à faire mouvements répétés. Mais si un animal est mal étourdi, il continue de bouger aussi.

Dans les abattoirs, a-t-on le temps de vérifier si les animaux sont bien étourdis ? Si l'abattoir fonctionne bien oui, et c'est de plus en plus inclus dans la formation des opérateurs. Si réflexe cornéen, ne sont pas saignés. Les animaux sont surveillés jusqu'à la fin de l'égouttage (le corps vidé du sang) : cela dure 4min pour les bovins.

Quand on saigne les bovins, une partie bouge. Etude montre que les animaux font ce mouvement quand ils sont saignés rapidement après l'étourdissement. C'est aussi un réflexe nociceptif qui passe par moelle épinière sans passer par le cerveau (réaction de recul quand on se brûle par ex.). Donc si on n'attend pas les trois ou quatre minutes, les neurones sont encore fonctionnels pour réagir.

**Pourquoi vouloir réduire le stress à l'abattage :**

- Favoriser la qualité de la viande
- Éthique – bien-être animal : les animaux ont des émotions (Système proche de celui des humains). On doit éviter que les animaux qu'on élève souffrent.
- Sécurité et conditions de travail : un animal stressé a des comportements de défense.

Question : Peut-on préparer les animaux à l'abattage ?

- Un éleveur calme amène des animaux plus calmes
- La conduite : dépend de l'habitude des animaux à voyager.
- Idem : selon les vécus des animaux, ils réagissent plus ou moins bien.

Témoignage : éleveurs prennent l'habitude de préparer les animaux (ex : quand nourrit ses porcs, leur met un balai sur le front pour les habituer et les rassurer sur ce geste).

Ludovic : « Le non-changement, c'est le non-soin ». Que faire pour qu'au mieux ses animaux soient le moins stressés possible. Le mieux pour lui est l'abattage à la ferme.

Question : études similaires pour les volailles ?

Cerveaux des volailles différents, il est moins complexe que les mammifères dans l'ensemble.

**Intervention de Cécile Quinsat :**

Dôme Sancy Elevage à l'abattoir de Theix.

Il y a 5 ou 6 ans, questions se posent sur abattage de ses animaux. Rencontre avec l'INRA et la Chambre d'Agriculture pour savoir s'ils peuvent utiliser l'abattoir de l'INRA.

Création de l'association : Dôme Sancy Elevage à laquelle les éleveurs adhèrent pour pouvoir abattre à Theix des bêtes (bovins, ovins, caprins mais pas porcins).

Quinze jours à l'avance, on demande à abattre des animaux ;

Les animaux sont amenés le matin, le véto les voit puis sont abattus dans le quart d'heure. Puis sont gardés en chambre froide. Ensuite il faut savoir comment découper :

- Découpe chez soi (ovins)
- Demander à un boucher
- Eleveurs qui font de la prestation découpe
- Institut des métiers qui forment les futurs bouchers et qui est très demandeur de travailler avec les éleveurs pour connaître les animaux sur pieds. Ils découpent de manière gracieuse, et c'est bien découpé même pour les étudiants de première année.

Ils ne sont pas sous vide. Elle les prend en caissettes de 10kg puis elle les vend en vente directe.

Elle est à moins de 45min de l'abattoir, elle est sûre que les animaux qu'elle récupère sont les siens (jamais sûre dans d'autres abattoirs). Elle a toutes les infos dont elle a besoin. Elle peut abattre ovins, brebis, bovins...

Beaucoup d'adhérents ? Beaucoup d'éleveurs veulent aussi la découpe incluse et donc ne veulent pas abattre les animaux à Theix (car l'abattoir ne découpe pas).

Cela permet aussi le rapprochement entre INRA et éleveurs.

Mais l'abattoir a une capacité limitée car doit rester à la disposition des chercheurs, donc tous les éleveurs ne peuvent pas demander.

Capacité de l'abattoir : maximum 6/jour pour bovins et 20/jour et 40/semaine pour ovins et caprins.

L'abattoir n'est pas encore plein à Theix. Les élus commencent à s'intéresser à la question des abattoirs car ils veulent du direct et du local.

Pour la question de la découpe, il faut que la question soit saisie par l'asso et que les éleveurs s'y investissent. Il y a une salle de découpe mais qui est trop petite (pas autorisée pour la viande qui est destinée à la vente). Par contre il y a des bâtiments vides : il faut voir combien ça coûterait aux éleveurs de louer la place et le matériel pour partager les frais, et outils de découpe.

## **Questions réponses :**

Identification : qui constate la mort de l'animal. La DDPP n'aime pas l'abattoir mobile car il faut 4min pour tuer animal puis plus pour la découpe, puis on doit garder la viande longtemps en chambre froide. Problème de l'abattoir mobile est qu'il n'y a pas de chambre froide.

Autre problème : transporter les carcasses, même les cuisses, dans des voitures et non pas des camions, et le poids est lourd.

Certaines coopératives proposent d'abattre et de découper pour les éleveurs.

Aujourd'hui, dans le Puy de Dôme, il n'y a rien en termes d'abattoirs mobiles. Sauf pour l'abattage rituel où on monte des préfabriqués pour une période courte. Mais pas de camions qui circulent comme ce qui existe dans les pays scandinaves.

A Die et même à Brioude, projet de reprise d'un abattoir par des éleveurs. De même à Ambert, à l'abattoir de Ganat. Cette gouvernance permet parfois de ne pas prôner le modèle standardisé des animaux acceptés pour abattage. Problème, c'est ce qui coûte le moins cher donc la contrainte budgétaire entre en compte aussi.

Problèmes des normes : si tu tues pour toi, tu gères de A à Z, mais quand tu fais travailler quelqu'un, les normes ne sont plus les mêmes car tu ne sais pas exactement comment sont faites les choses.

Ce qui compte, c'est la confiance entre les éleveurs et les structures. Cécile Quinsat préfère s'adresser à des structures non lucratives comme INRA et Institut des métiers en lesquelles elle a donc toute confiance.

Groupement d'éleveurs à Saint-Christo en Jarez se sont mis en commun pour découper : embauchent un boucher, ils découpent pour eux et pour d'autres avec le boucher. Ils doivent s'investir, mais le problème de confiance est résolu.

En Creuse, se sont regroupés pour faire une asso et découper et vendre. Problème : certains voulaient faire deux bêtes à l'année, et certains voulaient vendre car étaient commerciaux. Donc divergences d'intérêts et objectifs peuvent ruiner un projet.

Investissement financier sur abattage mobile : ensemble des camions coûte 1 million d'euros.

Etude de faisabilité selon Claudia Terlouw : un projet est déjà rédigé sur les démarches à suivre, les questions d'hygiène. Il ne manque que les financeurs.

Il y a la question du camion, mais aussi la question des infrastructures dans les fermes : Emilie Janin dit qu'il faut des surfaces de 25m sur 20, et que certains éleveurs emmènent leurs bêtes chez d'autres pour que cela soit rentable de faire venir les camions.

Entre 300 000 euros et 1 million d'euros pour investir.

DDPP composée de vétérinaires qui viennent faire identification des animaux morts et les contrôles hygiéniques. On peut imaginer que l'abattoir mobile soit constitué d'une remorque frigorifiée qui amène les animaux morts à l'abattoir où la viande est vérifiée par les vétérinaires. (Vétérinaire n'a pas besoin de suivre le camion).

Un prototype de camion mobile a été travaillé mais pas de financement politique.

Projet des Côtes d'Or fonctionne car c'est une structure avec salariés... On peut inventer un système spécifique au Puy de Dôme, pas nécessairement investir dans un complexe mobile, mais trouver des itinéraires d'abattage qui soient plus cohérents avec les volontés.

Volonté de créer des groupes de travail spécifiques aux filières (ovins/caprins ; porcins ; bovins).

Les freins de la DGAL sur la proximité : le problème est le risque de traçabilité et d'identification tant que la bête est entière (ils veulent voir la bête morte avec sa boucle). Une fois qu'elle est découpée, ils ne vérifient plus la traçabilité.

En Auvergne, la DDPP est particulièrement compliquée.

Que pensent les vétérinaires locaux de cela ? Les éleveurs ne le côtoient presque pas. Mais l'identification pourraient être un débouché. Les vétérinaires sont tout autant concernés et visés sur la question sociétale de l'abattage. Il pourrait y avoir un partenariat mais il faudrait qu'ils soient payés pour le compte de l'Etat (agrément) : cela existe dans certains territoires.

Equarrissage ne veut plus des peaux et boyaux. Qu'en faire ?

L'Aïd fait avancer le problème, car de nombreux éleveurs se retrouvent dans l'abattoir mobile au moment de l'Aïd. C'est se voiler la face que de ne pas vouloir travailler sur l'abattage de proximité et mobile.

La réglementation européenne fait aussi évoluer les choses ; car maintenant un abattoir n'est plus une structure fixe, alors que c'était le cas avant.

Pour la question de l'Aïd et des abattoirs mobiles, c'est très compliqué, sujet sensible car les abattages à cette période sont contrôlés moins sévèrement, plus de tolérance, que quand un éleveur abat un animal dans sa ferme. Sujet hautement politique.

Certains ont une dérogation, une tolérance pour avoir un abattoir mobile au moment de le l'Aïd. Mais ce ne sont pas des arguments à évoquer : Aïd et la chasse desservent. Pourquoi ? On demande à ce que l'abattage, quel qu'il soit, soit agréé CE. Mais ce n'est pas très compatible avec la réalité économique de la chasse ou de l'Aïd donc tolérance, la DDPP ferme les yeux. Se servir de la chasse ou de l'Aïd n'est pas une bonne idée, car les éleveurs souhaitent expérimenter l'abattage mobile dans le cadre d'un agrément CE.

Abattoir de Brioude pourrait développer un caisson mobile.

Abattoir de Brioude est une propriété communale donc c'est public. Un premier combat est de garder des abattoirs municipaux (pas soumis aux lois du marché).

Question technique sur abattoir à domicile :

En Suisse, expérimentation : ils abattent dans leurs fermes et amènent pour la saignée à l'abattoir dans un délai de 1h. Combien de temps ? Pour saigner l'animal, il vaut mieux que le cœur batte encore pour que le sang s'écoule plus vite. Après un certain temps, le sang coagule et la viande est perdue.

Pour des animaux non transportables (patte cassée...) : on le tue sur place, et une fois saigné, on a deux heures pour amener l'animal à l'abattoir.

Question de consommateur : Abattoir mobile existe dans certains pays européens : chaque pays a des objectifs de contrôles qui lui sont propres. En France, le ministère de l'agriculture ont fixé des règles qui ne respectent pas forcément la flexibilité qui est laissée par la réglementation européenne. Ceci car il y a l'influence de lobbies. Enjeu politique et financier : la maîtrise de l'abattage, c'est la maîtrise de la vente de la viande. Aujourd'hui, 4 acteurs se partagent 84% de la viande abattue en France. Enjeu très fort de conserver ce monopole de l'abattage.

Suite Etats généraux de l'Alimentation : on a gagné un temps d'expérimentation sur l'abattoir mobile.

Enjeu pour expérimenter encore plus à l'abattoir de Theix avec l'INRA : il faut se fédérer en un seul interlocuteur, un collectif, une association d'éleveurs.

La DDPP resserre l'action de l'association, réduit leurs libertés et fixe des jours par semaine pour abattre les bêtes. Le texte de loi dit une chose, et la DDPP resserre les libertés laissées par la loi.

La DDPP n'est pas forcément à détruire, mais il faut leur présenter les textes de loi précis qui permettent de s'octroyer des libertés. Les paysans doivent connaître les règles pour savoir ce qu'il a le droit de faire et ne pas se faire balader par les contrôles d'hygiène.

Obligation de moyens et de résultats quand on est sous agrément CE.

## **Conclusion :**

Volonté de **créer un groupe de réflexion** dans le Puy de Dôme piloté par la Conf 63, sur l'élevage mais pas uniquement, également sur les pratiques d'élevage en général.

Il y a de la place pour les adhérents à Dôme Sancy Elevage.

Documents dont on dispose :

- Le projet rédigé de l'INRA et Claudia Terlouw sur l'abattoir mobile
- Le recueil de toutes les expériences en cours de réalisation.