

Conférence grand public “Élever les animaux et les manger”.

19 mars - Romagnat

Nombre de participants : 27 participants dont 10 Amapiens

Animation : Amélie, Réseau AMAP AURA

Bilan à chaud: Faible mobilisation d’Amapiens, et les discussions ont beaucoup plus porté sur l’abattage et les questions techniques et peu sur les attentes sociétales et le rôle des consommateurs. Cette soirée a été prise comme une prolongation de la rencontre professionnelle.

Très positif de monter ces événements avec l’AMAP locale, ça mobilise des Amapiens et ça facilite l’organisation.

Intervenants :

Véronique Deiss, Unité de Recherches sur les Herbivores. INRA de Clermont-Ferrand-Theix, qui travaille sur la mesure 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 Elevage, association d’éleveurs qui utilise l’abattoir expérimental INRA de Theix pour abattre.

Lucien Compte, chargé de mission PNR du Livradois Forez en charge de l’accompagnement de l’abattoir d’Ambert,

Jean-Sébastien Gascuel, éleveur en poulet de chair et faisant parti du groupe de paysans ayant repris la gestion de l’abattoir de Gannat.

Loïc Vigouroux, éleveur en poulet de chair, qui vient de monter une tuerie + atelier de découpe à la ferme.

Introduction d’Amélie et Aurélie sur la Conf Paysanne 63, Réseau AMAP AURA, AMAP Romagnat, ARDEAR.

Projection film Episode 3: <https://www.youtube.com/watch?v=XjjiUTAYQg>

Véronique Deiss

Période de stress de l’abattage incluant toute la période de préparation avant l’abattage y compris le transport, à réduire au maximum pour permettre de réduire le stress.

Depuis quelques années, la recherche cherche de plus en plus à démontrer la conscience chez les animaux et les émotions.

Niveau loi, depuis 2015, les animaux ont un statut d'êtres sensibles. Cela existait déjà dans le code rural, et cela est passé dans le code civil. Les individus sont responsables d'actes de maltraitance et c'est punissable. Cela a eu un impact parmi les assos de protection animale.

Problème : on parle de l'élevage, mais c'est tellement varié que ça ne veut rien dire. La paysannerie ce n'est pas l'exploitation agricole. Le public n'a pas toujours conscience de cette nuance. Ce n'est même pas la peine de parler de bien-être animal dans les élevages en batterie. De même on ne parle pas de bien-être animal au moment de l'abattage, on parle plutôt de minimiser le stress.

Beaucoup de recherches montrent que s'intéresser au bien-être animal, ce n'est pas de laisser de côté l'éleveur, bien au contraire : des animaux qui sont élevés dans de bonnes conditions ont des meilleures caractéristiques zootechniques (ex : quand on a une forte densité de taurillons dans un élevage, et donc des taurillons qui ne se reconnaissent pas, avec des conflits, on voit qu'il y a plus de nécroses, de problèmes pulmonaires et des croissances plus limitées).

Jean-Sébastien – abattoir de Gannat

Jean-Sébastien Gascuel, éleveur de volailles à Gerzat (63), témoigne sur l'émergence de l'initiative collective dont il fait partie pour la reprise d'un abattoir de volaille à Gannat (03).

J'éleve 2000 volailles par an, en agriculture bio par lots de 200.

Auparavant, nous faisions abattre nos volailles près de chez nous, à Ennezat, mais l'abattoir a fermé. Donc recherche d'un nouvel abattoir, nous avons trouvé un autre, un peu plus loin à Gannat. Il appartenait à un éleveur qui, au début, avait monté une tuerie puis s'est peu à peu agrandi jusqu'à proposer de la prestation d'abattage allant jusqu'à jusqu'à 1000 volailles/jour.

L'an dernier, les propriétaires de l'abattoir nous ont annoncé qu'ils partaient à la retraite et n'avait pas trouvé de repreneur. A cette annonce, les éleveurs se sont rencontrés et se sont demandés que faire. Les producteurs sous contrats se sont dirigés vers les plus gros abattoirs situés dans l'Allier, d'autres en ont profité pour partir à la retraite. D'autres encore ont créé leur tuerie chez eux à la ferme.

Il restait alors sur le carreaux une douzaine d'éleveurs (dont je fais partie) et de particuliers sans solution. On s'est demandé si l'on pouvait reprendre l'abattoir.

C'est dans ce contexte que nous avons décidé de louer l'abattoir un jour/semaine et pour abattre nous-mêmes nos volailles + celles des particuliers en prestation de service.

Ce qui a changé pour les éleveurs : ont découvert ce milieu de l'abattoir. Il a fallu s'investir : se former à la procédure d'abattage, au bien-être animal et aux normes sanitaires pour avoir un permis de tuer la volaille (diplôme).

Les services vétérinaires ont bien accueillis la nouvelle, puisque cela garantit que les particuliers continuent à amener leurs volailles à l'abattoir (et non pas les tuer chez eux, ce qui n'est pas souhaitable). Mais ils ont été très rigoureux dans l'encadrement de l'initiative (ils sont venus toutes les semaines pour accompagner le lancement).

Niveau administratif cela fait beaucoup de papiers à remplir car tout le monde se couvre administrativement.

La souffrance animale : tous les éleveurs paysans en sont conscients.

Ils voient sur la chaîne d'abattage des volailles issues d'élevages intensifs qui marchent à peine, qui ont des abcès. C'est à dénoncer.

Les animaux sont étourdis par électronarcose (choc électrique). On réalise un test pour vérifier si l'étourdissement a fonctionné : on attend 3min30 pour voir s'ils se réveillent. Car saigner un animal mort est inacceptable.

Quand on abat les poulets, on les étourdit puis il faut les saigner une fois étourdis, endormis, après 15 secondes. Mais les animaux/espèces ont tous une physiologie différente. On remarque

qu'étourdir une poule n'est pas pareil qu'une oie. Parfois certains poulets sont saignés alors qu'ils ne sont pas bien étourdis car sont plus résistants au choc.

Les services vétérinaires sont très rigoureux sur les conditions de choc et de saignée. Le bien-être animal est un véritable enjeu.

Les autres jours de la semaine, l'abattoir ne fonctionne pas. En période festive, ils louent deux jours par semaine pour les dindes, chapons etc. Nous espérons partager cet outils avec d'autres éleveurs et particuliers, qui loueraient un autre jour pour faire la même chose. Nous sommes prêts à les accompagner et les former. Car aujourd'hui il n'existe plus d'outils de ce type, ce petit abattoir est le dernier à des centaines de kilomètres à la ronde! Ce sont des outils rares, adaptés au petits volumes de production, et doivent être préservés. A moins de faire des investissements individuels couteux, c'est la seule solution qui reste à notre disposition.

L'association créée pour les usagers de l'abattoir de Gannat compte 23 adhérents professionnels et 280 clients/an. Ils réalisent également de la découpe.

L'abattoir est agréé bio et fait aussi du conventionnel.

Les volailles sont tuées par lots, avec système de suivi par lot pour s'assurer que chacun récupère ses volailles. Le traitement des lots bio ou conventionnels ne change pas (il n'y a pas de traitement chimique ou autre), seule la traçabilité compte pour la certification bio. Et comme chaque éleveur est attaché à récupérer ses volailles et ses morceaux, le suivi est bien fait. De même, nous nous sommes rednu compte ainsi que la sépration en chambre froide était inutile, contrairement à d'autres abattoirs qui ont fait cet investissement, se croyant obligé. Nous avons aussi tenu à ce qu'il n'y ait pas de séparation des lots lors de l'abattage, afin que chacun puisse passer dans n'importe quel ordre. Ainsi, ce sont ce ne sont pas toujours les mêmes qui doivent en premier. La seule nuance : en bio, on ne peut pas utiliser d'étourdisseur électrique.

Les volailles sont trempées dans des bains d'eau chaude pour les plumer. Une consommatrice fait remarquer qu'il ne faudrait pas tremper les volailles bio et conventionnelles dans la même eau pour éviter les contaminations. Mais selon l'éleveur, cela ne change pas grand-chose car l'eau est très chaude (pathologies disparaissent, même si les produits chimiques ne sont pas éliminés). La consommatrice estime qu'il peut y avoir une contamination de surface sur la peau ou qui la traverse.

Lucien Comte, PNR Livradois-Forez

Quand il était jeune, il y a avait 6 abattoirs sur le périmètre du parc : à Craonne, Lezoux, Thiers... Il n'en reste plus que deux : l'abattoir municipal d'Ambert et l'abattoir privé d'Issoire. Cela implique des kilomètres parcourus par les animaux.

L'abattoir d'Ambert est municipal avec DSP privée : le parc a été contacté fin 2015 par l'abattoir d'Ambert qui, suite à inspections sanitaires, présentait un risque de fermeture. Ils ont demandé une étude de marché sur le développement de l'abattoir financée sur les fonds FEADER.

Ils ont commencé par rédiger un règlement intérieur, un plan de maitrise sanitaire, le document de gestion des risques, les modes opératoires pour la protection animale (document imposé par les services vétérinaires sur les abattoirs de gros animaux) car c'est un abattoir multi-espèces: bovin, ovin, porcin et un peu de gibier. Modes opératoires normalisés pour la protection animale : Il s'agit de la description du déchargement des animaux jusqu'à la saignée, tout ce qui se passe.

Il s'est rendu compte qu'on pouvait facilement plaie à la DDPP mais qu'il fallait que les opérateurs comprennent pourquoi parler du bien-être animal : si les animaux sont stressés, on perd en qualité de carcasse derrière. L'entrée des animaux se fait la veille dans des "boxes". La consigne est de ne pas perpétrer de violence inutile pour les animaux et donc il n'y aura pas de risque inutile pour les agents.

(Calendrier hebdomadaire: Lundi : tuerie pour les porcs et agneaux ; Mardi bovins ; Mercredis porcs et agneaux ; Jeudi à nouveau bovins.)

Souvent, le problème dans les petits abattoirs est le recrutement et la formation de personnel polyvalent.

Pour y parvenir, nous avons fait le choix de limiter le rythme d'abattage. Par ex : pour les gros bovins, on travaille par lots de 5. Si on en prend plus, on ne respecte pas les temps de saignée. Cela permet aussi aux opérateurs de tourner sur les postes. Donc il faut du personnel qui soit polyvalent.

Les formations sont plutôt théoriques. Nous nous sommes rendus compte après coup qu'une personne formée avait peur des animaux, donc parfois cela ne fonctionne pas!

Sur un petit abattoir comme Ambert, les vaches entrent 5 par 5, sont étourdies 5 par 5 puis saignées 5 par 5 etc... respect des temps de saignée, des temps de travail etc... On fonctionne par petits lots. Ces petits abattoirs sont nécessaires pour cela (les gros abattoirs, c'est l'usine, et pour les animaux et pour les ouvriers). De plus, dans les petits abattoirs, on a un système d'astreinte qui permet d'abattre les animaux quand on a une patte cassée ou autre.

Retour des éleveurs : il y a un travail à faire auprès des éleveurs, clients de l'abattoir. Par exemple, ils doivent respecter les temps d'entrée des animaux dans l'abattoir, pour qu'ils aient le temps de se calmer, et que le personnel de l'abattoir ait des horaires réguliers.

De même, quand des animaux sauvages, apeurés, arrivent, c'est très compliqué à gérer pour le personnel. Donc l'abattoir a tout intérêt à ce que les éleveurs amènent des animaux calmes.

Un des problèmes de l'abattage à la ferme, notamment pour le gros bovin, c'est le contrôle vétérinaire post mortem.

Question économique sur l'abattoir : si on travaille bien, on est à l'équilibre. Il y a aujourd'hui 9 salariés au total dont une directrice et une secrétaire + 5 personnes à la découpe.

L'abattoir est communal (propriété de la commune qui a fait de gros investissements pour la rénovation) et les usagers payent une taxe d'usage qui est reversée à la commune. La commune a établi une convention d'affermage avec délégation de service public (DSP) auprès d'une société d'exploitation composée d'une vingtaine de sociétaires, un grossiste en viande, une dizaine d'éleveurs.

Pour un particulier qui fait moins d'une tonne/an : 45 centimes d'euros le kg de carcasse. Pour les gros utilisateurs, on est à 30 centimes. C'est le prix pour la société d'exploitation + 5 cts de taxe d'usage + collecteur des taxes fiscales sur les kilos de carcasse de 18 cts. Cela sans prendre en compte la découpe (80 cts/kg à 1,80euros + 80cts pour mise sous vide + si on veut colis différenciés...). Chiffre sont des ordres de grandeur.

Quand on dit qu'il faut travailler toutes les pièces, cela coûte très cher pour les éleveurs. Ex : pour des merguez avec les parties basses de l'animal, à l'abattoir de Brioude il faut compter 7 euros le kilo (abattage + préparation) pour les revendre à 10 euros le kilo. Cela coûte cher.

Il faut toujours relier **protection animale** avec **bien-être au travail des ouvriers** et avec **qualité de la carcasse**.

Une éleveuse utilise l'abattoir d'Ambert très ponctuellement et trouve que depuis la refonte du système, cela se passe bien.

Un autre éleveur l'utilisait avant la refonte du système : mais il y avait beaucoup de soucis. Le problème pour lui dans les abattoirs, ce ne sont pas les salariés, mais le manque de matériel et les consignes de la direction : les conditions de travail liées au matériel font qu'ils doivent souvent agir pour se protéger ou pour ne pas perdre la cadence. A Ambert, la société de gestion est principalement confiée aux bouchers d'Ambert qui ne voient pas d'un bon œil le développement de la vente directe. Les deux gérants sont les plus grands utilisateurs de l'abattoir. Cela n'a pas été simple pour des éleveurs qui faisaient beaucoup de vente directe et venaient régulièrement. Il y a des problèmes de formation certes, mais aussi de matériel.

Il y a certes un conflit avec la vente directe car tout le monde entre toujours en concurrence avec les autres. Les bouchers d'Ambert se plaignent de la vente directe car ne font plus partie du circuit.

Loïc, éleveur de poulets

A monté une tuerie individuelle à la ferme et un atelier de découpe.

Gannat était trop loin et stressant pour lui et pour les volailles.

A décidé de faire un abattoir à la ferme. A participé toutefois à l'abattoir, a appris beaucoup de choses. Ce n'est que depuis janvier qu'il abat dans son abattoir.

Investissement de 80 000 euros pour 20m² (2000 euros le m² pour que ce soit de la structure en dur). Il est installé tout seul. Voudrait trouver quelqu'un pour partager cet outil, car il abat environ 70 volailles/semaine, ce qui lui prend deux jours.

Voudrait travailler en groupe pour apprendre, échanger sur les pratiques, et avoir une vie professionnelle riche. Son abattoir lui garantit une qualité du travail manuel, du bien-être animal, et un confort de vie aussi.

Même système électronarcose, c'est un appareil : entre deux électrodes, est endormi et saigné sur le coup. Ils n'ont pas le temps de souffrir.

Pour accueillir d'autres éleveurs, il doit passer un agrément CE, c'est beaucoup de paperasse et c'est compliqué. C'est un gros travail, il ne souhaite pas faire les volailles de quelqu'un d'autre. Mais cependant, il serait d'accord qu'un autre éleveur vienne utiliser la même structure.

Mais agrément CE nécessite au moins deux visites sanitaires par an + paperasse : agrément CE est un dossier de 200 pages, où il faut décrire geste par geste ce qui se passe pendant toute la démarche (et ceux, quelque soit la taille de la structure).

En Haute-Loire, petites tueries partout mais pas de grosses tueries comme l'abattoir de Gannat.

Cécile Quinsat, abattoir de Theix

Élevage en bio.

Elle passe une partie de ses productions en vente par coopérative car pas le temps de chercher tous les débouchés vente directe. Et travaille avec INRA pour abattoir expérimental de Theix. Sont abattus par les opérateurs de l'INRA.

La partie vendue en coopérative : elle est moins contente car les agneaux doivent grossir de plus en plus loin pour être rentables, et sont abattus au sud de Paris, donc voyagent beaucoup en camion, en deux étapes : sont d'abord ramassés et rassemblés dans un point central en Puy de Dôme, avant d'être emmenés à Paris.

C'est trop loin pour qu'elle aille visiter l'abattoir et se rendre compte des conditions d'abattage. Mais sur l'abattoir de Theix, elle y va en toute confiance et peut certifier des bonnes conditions. Elle fait des agneaux et des bovins.

Rappel sur les techniques de découpe à l'institut des métiers. Le nouveau directeur boucher souhaite former des étudiants bouchers qui connaissent les animaux sur pieds.

On ne peut pas vendre de la viande hachée sinon il faut un prélèvement par steak haché. Donc il faut faire une préparation = assaisonner.

Les mangeurs

Comment les concerner par ces questions d'abattage, comment on les sensibilise sur la question de l'élevage paysan pour limiter la consommation de viande industrielle.

Un certain nombre de gens se questionnent, mais c'est toujours récupéré par les grandes surfaces. On peut toujours essayer de faire évoluer un peu les pratiques des grandes surfaces ; elles s'adaptent aux demandes sociétales pour être toujours plus rentables sur les niches et sur les tendances. Pour la viande : peur que les grandes surfaces s'emparent de cette question et fasse du marketing pour continuer d'attirer la clientèle qui se pose des questions.

Qu'est-ce qui nous dit que tuer des animaux à la ferme est préférable pour le stress des autres animaux ? N'est-ce pas de la souffrance que de les tuer auprès de leur congénères?

Véronique Deiss : recherche lancée sur cela, mais pas financée. Idée que les animaux peuvent sentir la mort de leurs congénères.

Pierre Comte : ils font attention dans l'abattoir à ne pas revenir vers les animaux vivants avec les combinaisons salies par les animaux qui ont été abattus précédemment. Ex : l'odeur de l'urine d'un animal stressé est reconnue par les autres.

+ Toutes les recherches menées par l'équipe de l'INRA qui montrent la corrélation entre stress des animaux et distance du lieu d'abattage. Déjà si on élimine le transport, on élimine une grosse partie du stress. Mais reste la question de séparer les animaux juste au dernier moment quitte à ce que les autres aient ambiance sonore voire olfactive, ou faut-il une période de séparation avant abattage.

Les animaux ont une vraie conscience de l'état du troupeau, de leurs congénères etc. La mort ne semble pas les effrayer en soi autant que les humains, car parfois vivent avec la mort d'un des leurs sans être plus stressé.

Ludo : le mieux est de faire notre possible pour que les animaux soient tués dans les meilleures conditions. Pour lui, les animaux ne sont pas stressés car sont tués sur leur lieu de vie, sans déplacements jusqu'à un abattoir. Tout doit être fait dans la dignité du vivant mais aussi accepter la mort.

Réalité paysanne : il faut de l'élevage pour qu'il y ait de la culture végétale et de la vie paysanne.

Consommateur : on connaît la situation, on ne ferme pas les yeux, il faut être honnête et accepter ou pas mais ne pas se mentir.

Ce qui peut être dangereux sur le débat de la bien traitance animale : parler uniquement de l'abattage dans les débats (L214), c'est cacher toute la réalité de la maltraitance des animaux tout au long de leur vie. L'abattage est loin d'être l'unique problème.

Le problème est l'industrialisation de l'élevage, et les animaux réifiés. Les paysans doivent aussi vivre de leur travail : les prix étant de moins en moins élevés, les éleveurs compensent en aggrandissant les cheptels. Un éleveur ne peut pas vivre d'une chèvre et de deux poules.

Pour un éleveur, c'est compliqué de vivre en autonomie.

Il faut prendre en compte **le rôle des coopératives**.

Plus quelqu'un est confronté à la vie animale dans sa vie, plus en a conscience, plus il l'intègre dans sa consommation. + Conception judéo-chrétienne selon laquelle la mort est tabou, on ne veut plus en parler.

Aujourd'hui, on continue de flécher la PAC sur des productions industrielles.

Aujourd'hui on ne veut plus acheter de la bouffe à son juste prix. Déjà le loyer coûte trop cher.

La bouffe pas chère, ce sont les paysans locaux car la bouffe saine locale etc ne coûte pas cher à la société. Son prix de fromage de chèvre va voir le même prix qu'en grande surface mais ce n'est pas

du tout le même produit, avec pas du tout les mêmes impacts sociaux, environnementaux et économiques.

Une politique aussi de garder les bons terrains agricoles pour des surfaces commerciales.

Agronome, doctorat en économie dans unité de recherche « Territoire », en discussion avec beaucoup d'antispécistes. 2 écueils dans ce débat :

- Problème de dire qu'il n'y a pas de problème avec l'industrialisation de l'élevage
- De dire qu'il faut abolir l'élevage.

C'est difficile d'amener le débat sur une voie du milieu car les arguments sont sensibles très portés sur affect, on fait beaucoup d'anthropomorphisme.

Les végans utilisent beaucoup d'arguments économiques, environnementaux, et sanitaires : il faut absolument utiliser les contre-arguments dans ces domaines pour l'élevage paysan.

Les AMAP peuvent permettre cette sensibilisation.

Consommer de la viande ou non est un choix purement individuel mais faire en sorte que l'élevage soit respectueux est une responsabilité collective.

Il n'existe pas de label concernant les conditions d'abattage : c'est une difficulté pour l'appropriation de cette question par les consommateurs. Mais certains ont besoin de réponse simple (ex : un label sur un emballage).

Mais même les éleveurs ne peuvent pas toujours certifier les conditions d'abattage.

Au moins, il faudrait avoir une certitude sur le « made in France », que les animaux soient bien nés, élevés et abattus en France.

C'est le moment de former un groupe de travail pluri-acteur pour construire une réflexion sur l'élevage, et l'abattage. Volonté émise par Stéphane.

Cela marche, notamment quand on a eu les Etats généraux de l'alimentation : la Confédération paysanne a obtenu le droit d'avoir 4 ans pour expérimenter les abattoirs mobiles depuis janvier 2019. IL faut créer des groupes de travail. Il faut saisir cette opportunité.

Il n'existe que une expérimentation d'abattoir mobile : SAS Bœuf éthique qui tue à la ferme et achète les carcasses pour les vendre. Pour tous ceux qui ont déjà des circuits de distribution, cela ne convient pas.

L'idée est intéressante mais il faudrait explorer d'autres schémas.

Surtout que le seul INRA à être spécialisé sur cette question est celui de Theix. Donc soutiens de chercheurs.

Ce serait plus facile d'avoir un abattoir mobile porté par un abattoir communal avec agrément CE. Le problème, les abattoirs industriels ou les petites coopératives ne veulent pas ou ne veulent pas monter des abattoirs mobiles.

Le PAT du Grand Clermont et du PNR sollicite la création de groupes : c'est le moment d'avoir des idées et de proposer des choses. Une raison de plus de monter un groupe de travail sur l'alimentation et territoire. Le PAT sert-il à quelque chose ? Il ne va pas suffire, il faudrait que ce soit les intéressés qui montent le groupe de travail.

A faire :

Fiche locale expérience abattoir de Theix

Contact Cécile Quinsat

Fiche locale expérience abattoir de Gannat
Contact Pierre Comte