



Mémoire pour l'obtention du  
**Certificat d'Etudes Approfondies Vétérinaires en Santé  
Publique Vétérinaire**

# Etude de la faisabilité de la mise en place d'abattoirs mobiles

Mission réalisée du 23 avril 2018 au 27 juillet 2018 pour la DGAL  
sous la responsabilité de Jacky Laborieux,  
adjoint au chef de bureau (BEAD)

Marie-Luc JEANDAUX  
Inspecteur Stagiaire de la Santé  
Publique vétérinaire

2017-2018





Mémoire pour l'obtention du  
**Certificat d'Etudes Approfondies Vétérinaires en Santé  
Publique Vétérinaire**

# Etude de la faisabilité de la mise en place d'abattoirs mobiles

Mission réalisée du 23 avril 2018 au 27 juillet 2018 pour la DGAL  
sous la responsabilité de Jacky Laborieux,  
adjoint au chef de bureau (BEAD)

Marie-Luc JEANDAUX  
Inspecteur Stagiaire de la Santé  
Publique vétérinaire

2017-2018



## Remerciements

Je remercie Céline GERSTER, cheffe du BEAD, de m'avoir donnée la possibilité et les moyens d'alimenter ma curiosité sur la thématique des abattoirs mobiles.

Je remercie Jacky Laborieux, adjoint du chef de bureau BEAD, pour son implication dans l'encadrement du stage, pour son appui technique et son soutien amical.

Je remercie Laure Bonnaud, sociologue chargée de recherche à l'INRA et directrice de mon mémoire PAGERS, pour la qualité de son accompagnement, formateur, sûr et bienveillant.

Je les remercie tous les deux pour l'intérêt qu'ils ont porté à mon travail.

Je remercie l'équipe enseignante et administrative de l'ENSV, en particulier Sylvie Mialet pour son écoute et ses encouragements, Chantal Masse pour son aide logistique et sa prévenance, François Darribehaude pour le partage de ses compétences juridiques.

Toutes les personnes sollicitées pour un entretien y ont répondu favorablement. Je les remercie particulièrement pour la confiance qu'elles m'ont accordée, le temps qu'elles m'ont consacré malgré des emplois du temps déjà bien remplis, la richesse de leurs propos.

Je remercie enfin mes collègues, mon entourage, mes amis et ma famille qui ont contribué à ce travail par leur aide, leurs attentions et les bons moments passés ensemble.

## Liste des abréviations

ADIV : Association pour le Développement de l'Institut de la Viande

BEAD : Bureau des Etablissements d'Abattage et de Découpe

BPA : Bureau de Protection Animale

CERD : Centre d'Etude et de Ressources sur la Diversification

CGAAER : Conseil Général de l'Alimentation, de l'Agriculture et des Espaces Ruraux

CIA : Commissions interrégionales des Abattoirs

CP : Confédération Paysanne

DDAF : Direction Départementale de l'Agriculture et de la Forêt

DD(ec)PP : Direction Départementale (en charge) de la Protection des Populations

DSSV : Direction Départementale des Services Vétérinaires

DGAL : Direction générale de l'Alimentation

DGPR : Direction Générale de la Prévention des Risques

FNEAP : Fédération Nationale des Exploitants d'Abattoirs Prestataires

GAEC : Groupement Agricole d'Exploitation en Commun

HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point

OABA : Œuvre d'Assistance aux Bêtes d'Abattoirs

ONA : Observatoire National des Abattoirs

PMS : Plan de Maîtrise Sanitaire

SDSSA : Sous-Direction de la Sécurité Sanitaire des Aliments

Tec : Tonne équivalent carcasse

# Table des matières

Remerciements .....	5
Liste des abréviations .....	6
Table des matières .....	7
I. LES ABATTOIRS MOBILES EN FRANCE .....	15
A. Présentation des deux projets de l'étude .....	15
1. « L'abattoir mobile de Jean-Michel et Patricia » : un abattoir au plus près des consommateurs.....	15
2. L'abattoir mobile de la SAS « Bœuf éthique » : un abattoir au service de l'excellence.....	21
B. La question n'est pas nouvelle .....	29
1. Été 2001 : Arrivée d'un abattoir mobile en Corse.....	29
2. Des essais menés par l'INRA de Theix sur l'abattage des porcs en abattoir mobile en 2005 et 2006.....	30
3. Un camion pour le transport et l'abattage des animaux : une proposition de l'INRA de Castanet en 2005.....	32
4. Une demande d'abattoir mobile dans le département des Alpes Maritimes .....	33
5. Un abattoir mobile pour l'abattage de volailles selon le rite « halal » .....	34
6. 2008 : Un abattoir mobile à l'étude dans la Creuse.....	34
7. 2013 : un projet pourrait voir le jour en Dordogne.....	35
C. La face cachée de l'iceberg.....	38
1. Un projet à l'étude porté par l'association Bio Normandie .....	38
2. Un projet d'acquisition par un boucher charcutier biologique en région Provence-Alpes- Côte d'Azur .....	39
3. Une réflexion pilotée par la Chambre d'agriculture dans le Var.....	39
4. Une recherche-action dans le Vaucluse .....	39
5. Un projet porté par des éleveurs en Lozère.....	40
II. LES ABATTOIRS MOBILES : MOTIVATIONS ET DIFFICULTES .....	41
A. A quoi répondent les abattoirs mobiles .....	41
1. La protection des animaux .....	41
2. Une alternative à l'abattage industriel.....	43
3. L'abattage à la ferme.....	44

4.	La qualité des viandes .....	45
5.	La traçabilité des viandes, leur origine de production .....	46
6.	Le maillage territorial des capacités d'abattage .....	48
7.	La recherche de la valeur ajoutée .....	51
8.	Autres .....	52
B.	Freins et difficultés à la mise en place des abattoirs mobiles .....	52
1.	Analyse de la presse .....	52
2.	Analyse des autres sources .....	55
III.	LA REGLEMENTATION ET SON APPLICATION .....	64
A.	Différencier abattage à la ferme et abattage mobile .....	64
B.	Apparition des abattoirs mobiles dans la réglementation .....	65
1.	Une première apparition dans le paquet hygiène .....	65
2.	Une entrée confirmée dans la réglementation européenne .....	66
3.	Une entrée sous entendue dans la réglementation nationale .....	67
C.	Les abattoirs mobiles et la réglementation .....	68
1.	Une réglementation applicable à tous les abattoirs d'ongulés domestiques .....	68
2.	Quelle flexibilité pour les abattoirs mobiles .....	74
D.	Focus sur l'agrément .....	79
1.	Abattoir mobile : un périmètre à définir .....	79
2.	Complexité et expertise .....	80
3.	Une confusion entre agrément temporaire et agrément « pérenne » .....	83
E.	La position de l'administration, mise en œuvre de la réglementation .....	84
1.	Administration centrale .....	84
2.	Des préoccupations au-delà du sanitaire .....	88
3.	DD(ec)PP .....	89
	CONCLUSION .....	93
	Bibliographie .....	97
	Sources .....	98

Les abattoirs mobiles ont récemment fait leur entrée dans la sphère politique française. A la suite d'actes de cruauté filmés en abattoir et largement diffusés par l'association de protection animale L214 Ethique Animaux fin 2014 et début 2015, les députés de l'Assemblée nationale ont décidé la création d'une commission d'enquête parlementaire le 22 mars 2016. Au terme de la réalisation de visites inopinées dans des abattoirs et de nombreuses auditions, un rapport a été rendu le 20 septembre 2016 et mentionne parmi les 62 propositions qui sont faites pour prendre en compte le respect de l'animal dans la sphère des abattoirs, celle de soutenir à titre expérimental la mise en service de quelques abattoirs mobiles (proposition n°26).

Cette proposition a été reprise dans un amendement au projet de loi « pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable » rédigé par le gouvernement à la suite des états généraux de l'alimentation qui se sont tenus du 20 juillet au 21 décembre 2017. L'amendement tel qu'il a été adopté par l'Assemblée nationale en mai 2018 prévoit une expérimentation des abattoirs mobiles pendant 4 ans à compter de la publication du décret d'application de la loi. L'objectif est d'identifier les éventuelles difficultés d'application de la réglementation européenne<sup>1</sup>. Cela laisse supposer qu'un des freins à l'émergence des abattoirs mobiles est d'ordre réglementaire.

Bien que le concept d'abattoir mobile ne soit pas explicité dans le projet de loi, la note à l'attention des députés<sup>2</sup> accompagnant l'amendement rédigé par le syndicat agricole de la Confédération paysanne fait état d'une demande concernant deux types d'installations.

Dans un cas, le caisson d'abattage est une structure qui permet uniquement la mise à mort par saignée des animaux. Ce type d'abattage en vue de la consommation humaine est actuellement prévu par la réglementation<sup>3</sup> pour les animaux accidentés éligibles (animaux des espèces bovine, équine, porcine, et grands gibiers d'élevage, accidentés depuis moins de 48h) lorsqu'ils sont non transportables pour des considérations de bien-être animal.

Le retrait de l'estomac et des intestins peut également être pratiqué sur place sous le contrôle du vétérinaire qui a effectué l'examen de l'animal avant sa mort, mais le reste des opérations de préparation de la carcasse doit être réalisé dans un abattoir situé à moins de 2 heures sans quoi l'animal doit être réfrigéré. Ce dispositif est donc nécessairement complété par une structure agréée localisée à proximité.

Dans l'autre cas, il s'agit d'un camion tout équipé qui permet la réalisation de toutes les étapes depuis la mise à mort des animaux jusqu'à la préparation des carcasses. J'ai choisi de délimiter mon travail en le consacrant à ce deuxième dispositif. Le terme d'abattoir mobile employé sans autre précision dans le mémoire est utilisé pour désigner ce concept.

Le périmètre de l'étude est restreint à l'abattage des ongulés domestiques tels qu'ils sont définis dans le règlement (CE) n°853/2004, à savoir les animaux domestiques des espèces bovine, porcine, ovine et caprine, ainsi que des solipèdes domestiques. L'ensemble des projets en cours qui ont été recensés au cours du travail est effectivement destiné à l'abattage des animaux de boucherie. Un abattoir pour volailles sera ponctuellement évoqué pour un motif indépendant de l'espèce abattue.

---

<sup>1</sup> Amendement N° 2545. Assemblée nationale, 17 mai 2018.

<sup>2</sup> Note à destination des députés de l'Assemblée nationale. Confédération Paysanne, 5 avril 2018.

<sup>3</sup> Règlement (CE) N° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

En dehors de cas particuliers d'autoconsommation qui seront explicités, l'abattage des animaux et leur préparation en vue de la consommation humaine ne peut avoir lieu que dans des structures agréées par le préfet du département du lieu d'implantation des établissements. L'agrément est attribué lorsque la structure respecte les règles d'hygiène énoncées dans les règlements (CE) n°852/2004<sup>4</sup> et 853/2004, ainsi que les exigences du règlement (CE) n°1099/2009 relatif à la protection des animaux au moment de leur mise à mort<sup>5</sup>, et les règles relatives à la traçabilité et à la gestion des sous-produits.

La réglementation encadre toutes les activités d'un abattoir de boucherie qui comprennent *a minima* la réception des animaux, leur mise à mort, la préparation des carcasses et des abats, leur refroidissement avant expédition. Il peut s'y ajouter en amont une activité d'hébergement des animaux avant abattage, et en aval une activité de découpe. Bien que l'abattoir soit défini dans la réglementation européenne comme un établissement utilisé pour l'abattage et l'habillage des animaux dont la viande est destinée à la consommation humaine, sa mise en œuvre couvre un périmètre plus large qu'une simple structure d'abattage avec en particulier l'objectif de refroidir les viandes dans les conditions prévues par le règlement.

Un abattoir doit être capable de produire des viandes avec des objectifs de sécurité sanitaire, tout en préservant l'environnement. Il peut être une source de nuisances pour les riverains et de pollution notamment par les eaux usées et les sous-produits qu'il génère. Pour fonctionner, il doit donc également être autorisé au titre des installations classées pour l'environnement.

Enfin, l'activité d'abattage des animaux de boucherie est soumise à une inspection permanente des animaux vivants et des viandes par un service d'inspection placé sous l'autorité d'un vétérinaire officiel.

La mobilité entraîne un ensemble de contraintes. En premier lieu, l'activité d'abattage doit être réalisée dans l'espace limité d'une remorque de camion. Le fonctionnement exige de disposer d'une équipe d'opérateurs formés, de pouvoir bénéficier en tout lieu d'un approvisionnement en eau potable et en électricité et de pouvoir gérer à chaque installation les eaux usées et les sous-produits générés par l'activité d'abattage. Outre la faisabilité technique, la question se pose des conditions d'attribution de l'agrément de ces structures installées dans des contextes différents et potentiellement nouveaux.

La mobilité pose également la question de l'organisation de l'inspection des animaux vivants (inspection ante-mortem) et des viandes (inspection post-mortem) par les services de l'Etat.

### **Projet et enjeux de ce mémoire**

Vétérinaire officielle en abattoir de boucherie pendant 13 ans, j'ai régulièrement fait le constat de l'importance que revêt l'étape du transport et de son impact sur la qualité des viandes quand les animaux sont confrontés à des situations peu compatibles avec leur bien-être et leur protection (pratiques de manipulation des animaux par les chauffeurs, conditions de transport, relations entre des animaux d'origine différente, trajets longue durée). J'étais étonnée de constater comment des éleveurs prennent le risque de voir le fruit d'un travail de plusieurs mois diminué voir anéanti entre la sortie des animaux de l'exploitation et leur abattage. L'idée d'un abattoir qui se déplacerait auprès des animaux a de ce fait attiré mon intérêt.

---

<sup>4</sup> Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

<sup>5</sup> Règlement (CE) N° 1099/2009 du Conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort.

J'ai eu connaissance de 2 projets de camion-abattoir, celui de la société « Bœuf éthique » par voie de presse et celui porté par des éleveurs de la Nièvre grâce à une invitation aux premiers essais d'abattage effectués en août 2017. J'ai choisi de présenter ces deux exemples pour l'intérêt particulier qu'ils présentent dans le domaine de l'abattage mobile.

L'abattoir itinérant de la société « Bœuf éthique » en Côte d'or, est présenté comme le premier projet en France d'abattoir circulant de ferme en ferme. Il est conçu pour l'abattage des bovins. Le report régulier de la date de sa mise en circulation pose la question d'éventuels freins à sa mise en œuvre.

Les éleveurs de la Nièvre ont investi dans une remorque frigorifique équipée en abattoir roulant pour pouvoir réaliser l'abattage de leurs ovins au moment de la fête religieuse de l'Aïd-el-Kebir. A l'occasion de la fête de l'Aïd-el-Kébir, le terme d'abattoir mobile est très souvent employé dans le langage courant pour désigner les structures d'abattage temporaire installées pour une durée déterminée (généralement 3 jours) à un emplacement donné. Leur fonctionnement est soumis à un agrément attribué uniquement pour la période donnée pendant laquelle elles sont fixes, et pour le lieu d'implantation prévu. Les abattoirs temporaires sont soumis à une réglementation particulière qui n'exige pas le refroidissement des viandes en fin d'abattage. Par opposition, on parle d'agrément pérenne pour les abattoirs autorisés à fonctionner toute l'année.

Le terme d'abattoir mobile désigne donc plusieurs réalités d'où la nécessité de le définir, et j'ai retenu dans le périmètre de ma définition l'exemple de la Nièvre car il est le seul camion-abattoir actuellement construit en France. Sa réalisation et l'expérience de sa première mise en service fournissent des éléments intéressants pour le développement futur des abattoirs mobiles. Par ailleurs, bien que le camion d'abattage ovin ne dispose actuellement que d'un agrément temporaire le temps particulier de la fête de l'Aïd-el-Kébir, il est envisagé qu'il puisse s'insérer à l'avenir dans des dispositifs complémentaires lui permettant de fonctionner toute l'année.

La connaissance de ces deux exemples dont celui de « Bœuf éthique » inspiré d'un modèle circulant en Suède depuis 2014, m'a amenée à me demander s'il existait actuellement d'autres projets en France et si l'idée d'un abattage mobile au moyen d'un camion tout équipé était déjà apparue antérieurement. Tout en se posant la question des freins à l'émergence des projets, la question de la motivation à entreprendre un nouveau système d'abattage s'est imposée.

En France, les abattoirs de boucherie ont été créés par décret impérial au début du XIXe siècle avec des objectifs non seulement sanitaires, mais également moraux de soustraire la population au spectacle néfaste de la violence de la mise à mort des animaux qui jusqu'alors était effectuée en pleine ville dans des tueries particulières, espaces ouverts à proximité des étals des bouchers. La généralisation des abattoirs municipaux sur le territoire a été très progressive pour n'être effective qu'au début du XX siècle dans les zones plus rurales<sup>6</sup>. Selon un rapport du CGAAER<sup>7</sup>, le nombre d'abattoirs n'a cessé de diminuer au fil des années jusqu'en 1995. Après une relative stabilité avec 300 à 350 établissements, une nouvelle baisse significative est observée à partir de 2007 pour atteindre 286 abattoirs en 2010. A l'origine exclusivement publique et aux mains des

---

<sup>6</sup> BALDIN D., 2014. De l'horreur du sang à l'insoutenable souffrance animale dans la revue. Vingtième siècle, 123, 52-68.

<sup>7</sup> Rapport du Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux (CGAAER). « Filière abattoir : synthèse des études et données économiques et sanitaires disponibles fin 2010 », n° 10227, juin 2011.

municipalités, la prestation d'abattage s'est progressivement privatisée. Si la fermeture d'abattoirs concerne aussi bien les abattoirs publics que privés, la tendance est au report des volumes abattus sur un plus petit nombre d'abattoirs privés et de plus en plus spécialisés<sup>8</sup>. La diminution du nombre d'abattoirs avec une concentration de plus en plus importante des tonnages sur des outils privés spécialisés met aujourd'hui en péril le maillage territorial en abattoirs locaux multi-espèces qui alimentent en particulier les circuits-courts, dont la vente directe. Par ailleurs, un premier bilan des CIA (Commissions Interrégionales des Abattoirs) mentionne dans un compte-rendu de l'ONA (Observatoire National des Abattoirs) de 2013<sup>9</sup>, une tendance des abattoirs privés à l'abandon de la prestation de service pour les tiers ou à des conditions de tarif dissuasives.

La France compte aujourd'hui 263 abattoirs de boucherie. Selon André Eloi, directeur de la FNEAP (Fédération Nationale des Exploitants d'Abattoirs Prestataires), le mouvement de concentration qui a entraîné la fermeture de plus d'une centaine d'abattoirs de 2002 à 2010 arrive en fin de cycle. Le maillage du territoire se reconstituerait avec des demandes de reprise d'abattoirs par des éleveurs<sup>10</sup>.

### **Démarche et travail de terrain**

Pour tenter de répondre à toutes les questions soulevées dans cette introduction, j'ai réalisé une étude documentaire, une analyse de la presse et une série d'entretiens semi-directifs.

Les hasards de calendrier ont fait que j'ai pu tout d'abord assister à une réunion de présentation de l'outil d'abattage ovin pour laquelle le constructeur avait réuni différents acteurs afin d'évaluer la faisabilité de la pérennisation de l'outil. Ce fut une belle entrée en matière avec l'évocation de difficultés techniques et de rentabilité de l'abattoir, de questions réglementaires et d'harmonisation entre les services de l'Etat, de maillage territorial en abattoir. J'ai pu identifier des personnes que j'ai choisi d'enquêter par la suite (la directrice du CERD (Centre d'Etude et de Ressources pour la Diversification), le président de la FNEAP).

J'ai mené des entretiens semi-directifs auprès de représentants de la DGAL, des porteurs des deux projets actuels, de 3 DD(EC)PP concernées par la question de l'agrément de ces deux projets. J'ai décidé ensuite d'autres entretiens en fonction des informations recueillies au fil du travail à partir de précédentes enquêtes ou de l'observation, de l'analyse de presse et de documents transmis. 16 entretiens ont été réalisés au total, 9 en présentiel et 7 téléphoniques (voir tableau des entretiens dans les sources). L'étude qualitative qui en a découlé ne prétend pas à la représentativité du fait du nombre d'entretiens réalisés dans un délai court.

Parmi les documents, j'ai analysé des textes réglementaires, des rapports et différents écrits transmis à la suite des entretiens (études, courriers, courriels).

J'ai réalisé l'analyse de presse à partir de la base de données Europresse. Pour définir la période de recherche, j'ai pris les dates d'évènements qui pouvaient avoir donné lieu à des articles sur l'abattoir mobile dont la plus ancienne était la mise en circulation d'un camion d'abattage mobile

---

<sup>8</sup>Rapport fait au nom de la commission d'enquête sur les conditions d'abattage des animaux de boucherie dans les abattoirs français. Assemblée nationale, N° 4038, 20 septembre 2016.

<sup>9</sup> Xavier RAVAUX. CIA : Commissions interrégionales des abattoirs, ONA réunion du 10 avril 2013.

<sup>10</sup> Marie Nicot. Vers la transparence des abattoirs ? La Lettre de l'Expansion, no. 2322, vendredi 5 mai 2017, p 2.

en Suède en 2014. En l'absence de date précise, j'ai commencé une première recherche sur la période du 01/01/2014 au 15/05/2018.

Dans Europresse, version classique étudiant (qui me permet d'avoir la courbe de l'évolution dans le temps, le classement par source ...), en recherchant sur "tout le contenu" et en ciblant les docs presse écrite, j'ai recueilli 1563 docs presse (dont 1 affiché en anglais, non pertinent) en utilisant les mots clés « abattoir » et « camion » puisque je voulais restreindre mon étude au camion tout équipé.

Le temps dont je disposais ne me permettait pas de passer en revue tous ces articles, j'ai donc progressivement affiné ma recherche.

En utilisant les mots clés « abattoir » et « mobile », j'ai obtenu 1002 docs presse (764 affichés) dont 268 en anglais (240 affichés). Beaucoup de documents ne parlaient pas d'abattoir mobile et quand c'était le cas, beaucoup parlaient de l'abattage temporaire de l'Aïd avec l'aménagement d'un site temporaire. De ce fait, l'analyse des résultats par graphiques n'était pas exploitable.

En utilisant les mots « abattoir » et « mobile » et « camion », la base Europresse a donné 66 docs presse, 57 affichés. En analysant ces documents, 33 parlaient effectivement d'abattoir mobile roulant et 31 parlaient d'un projet en France (un article de France Routes du vendredi 01 décembre 2017 mentionne un projet en Namibie et un article de 24 heures avance l'idée du camion d'abattage mobile en Suisse), avec la répartition suivante :

Année	2014	2015	2016	2017	2018
Nombre d'articles	1	0	14	16	0

Je connaissais par ailleurs d'autres articles qui n'apparaissaient pas : un article de mars 2017 dans une revue professionnelle « Réussir Bovin » qui n'est pas listée dans les sources d'Europresse, et d'autres articles également dans lesquels j'ai remarqué que "camions" apparaissait au pluriel.

En utilisant les mots « abattoir » et « mobile » et « camions », la base Europresse a donné 27 docs presse dont 22 affichés. 10 docs parlent effectivement d'abattoir mobile dont 4 qui n'appartenaient pas à la liste de résultat avec camion sans « s » (2 en 2016, 1 en 2017 et 1 en 2018).

Ayant constaté l'apparition fréquente du nom "bœuf éthique" dans les textes, j'ai continué la recherche avec les critères « abattoir » et « bœuf » et « éthique ». Le résultat a donné 96 docs presse dont 73 affichés (1 en anglais). 23 articles parlent effectivement du projet « Bœuf éthique » de Côte d'Or, dont 6 nouveaux par rapport aux sélections précédentes (2 en 2016 dont 1 du Meat Trades Journal (UK), 4 en 2017).

Par ailleurs étonnée de l'absence d'articles en 2018, j'ai élargi la recherche dans la base Europresse en reprenant les seuls critères « abattoir » et « mobile » sur la période du 01/01/2018 au 04/06/2018 nouvelle date de fin de période qui permettait d'inclure le vote à l'assemblée nationale des amendements prévoyant une expérimentation des abattoirs mobiles. Le résultat a donné 101 docs presse. Parmi les 77 docs presse affichés, 19 parlent effectivement d'abattoir mobile tel que défini dans l'introduction. Parmi les 19 articles, 5 évoquent des projets en France c'est-à-dire 4 supplémentaires par rapport aux dernières recherches : un article mentionne de façon explicite un abattoir mobile « sur roulettes » en Côte d'Or, les 3 autres évoquent le concept d'abattoir mobile dans lequel s'inscrit le camion d'abattage tel que défini pour l'étude. Les 14 autres articles dont 9 en anglais parlent de structure existante au Canada et de projets ou de questionnements en Suisse, en Belgique, au Royaume Uni, au Canada, en Australie, en Afrique du Sud.

Sur la période du 01/01/2014 au 04/06/2018, j'ai donc répertorié 46 articles :

Année	2014	2015	2016	2017	2018
Nombre d'articles	1	0	18	22	5

L'émergence du sujet dans la presse s'effectue nettement à partir de 2016. L'existence d'un article isolé en 2014 m'a amenée à me demander s'il y en avait eu d'autres auparavant.

En recherchant sur « toutes les archives » avec les critères « abattoir » et « mobile », la base Europresse propose 107 docs de presse à partir du 22/11/1945 et jusqu'au 31/12/2013. Parmi eux, 10 documents parlent effectivement d'abattoir mobile tel que je l'ai défini. Six articles évoquent un abattoir mobile au Canada (ABITIBI), son projet dès 2004, sa réalisation en 2005, d'autres projets en 2006 et un retour d'expérience en 2009. Il est également question en 2006 d'un abattoir mobile pour volailles en Amérique du Nord. Trois articles enfin relatent des projets en France (1 en 2002, 1 en 2008 et 1 en 2013).

Au total, 49 articles ont pu être répertoriés.

Année	2002	2008	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Nombre d'articles	1	1	1	1	0	18	22	5

Les articles sont référencés dans le mémoire avec des chiffres représentant l'année de parution et le n° d'ordre dans l'année. Un tableau d'équivalence est consultable dans les sources. Quelques précautions méthodologiques doivent être apportées à l'analyse des articles recensés, dues au choix même de la base de données, à la méthode de recherche employée dans le temps contraint du stage, à la reprise d'article par des journalistes (articles 2016-4 et 2016-5), à la déclinaison d'un article, sans être toutefois tout-à-fait semblable, dans plusieurs modes de diffusion d'un même journal (articles 2016-2 et 2016-3 ; articles 2016-10, 2016-11 et 2016-14).

### **Plan du mémoire**

La première partie du mémoire fait un état des lieux des abattoirs mobiles en France. Dans une deuxième partie, sont recensés les motivations et les freins à l'émergence de ce concept d'abattage. Enfin, une troisième partie s'intéresse à la réglementation dans laquelle les abattoirs mobiles doivent s'inscrire ainsi qu'à son application.

## I. LES ABATTOIRS MOBILES EN FRANCE

### A. *Présentation des deux projets de l'étude*

#### 1. « L'abattoir mobile de Jean-Michel et Patricia » : un abattoir au plus près des consommateurs

Afin de mieux valoriser leur production, un couple d'éleveurs ovins associés en GAEC (Groupement agricole d'exploitation en commun), le GAEC le Terrain, s'est orienté vers la vente de carcasses d'agneaux auprès des communautés musulmanes pour la fête de l'Aïd-el-Kébir qui se déroule chaque année sur trois jours. Les exploitants âgés de 36 et 38 ans vendaient jusqu'alors l'essentiel de leur production à une coopérative.

Dans leur département, un seul abattoir est autorisé à déroger à l'étourdissement des ovins, il n'abat des ovins que le 2<sup>o</sup> jour de l'Aïd et sa capacité d'abattage serait rapidement saturée, ne permettant pas l'abattage de tout ou partie des agneaux réservés à cette occasion. En région parisienne, les éleveurs étaient obligés de démarcher plusieurs abattoirs pour satisfaire une clientèle en développement. C'est pour s'assurer de la possibilité d'abattre leurs animaux dans ce temps dédié très court qu'ils ont décidé d'avoir leur propre outil d'abattage, un camion tout équipé susceptible de se déplacer là où il y a une forte demande.

#### **a) Le premier camion d'abattage français**

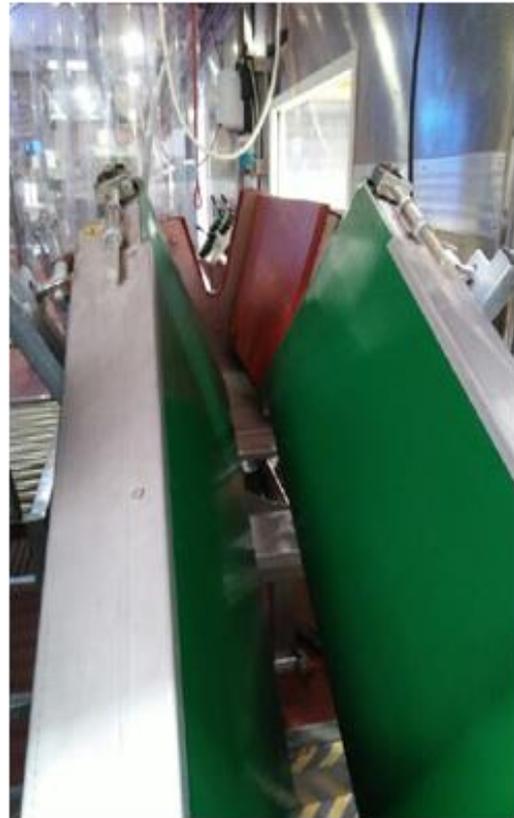
Après avoir cherché sans succès pendant 4 à 5 ans un emplacement en région parisienne où installer leur abattoir mobile, les porteurs de projet décident d'inverser leur stratégie et de commencer par acquérir le camion d'abattage. Un premier constructeur propose d'équiper une remorque frigorifique que les éleveurs doivent lui fournir. Le temps de trouver le véhicule, le délai de construction de 8 mois annoncé par l'équipementier ne permettait plus d'être opérationnel pour la prochaine fête de l'Aïd-el-Kébir. C'est en décidant de se saisir d'une remorque frigorifique d'occasion pour faire face à toute nouvelle opportunité, que les éleveurs rencontrent l'entreprise FRAPPA en début d'année 2017. Le carrossier industriel, qui avait déjà réfléchi à ce type de projet lors d'une précédente sollicitation par un grossiste pour l'abattage d'ovins lors de l'Aïd-el-kébir, s'est proposé pour réaliser le camion d'abattage.

#### Description du camion d'abattage :

La chaîne d'abattage est installée dans la chambre d'une remorque frigorifique standard, d'environ 13,5m de long, 2,5m de large et d'une hauteur de 2,6m. Les agneaux y accèdent par une rampe à laquelle succède un restrainer pour l'entraînement mécanique des animaux jusqu'à une cage d'immobilisation et de retournement.



Rampe et retractor. Cliché DDCSPP 07



Retrainer. Cliché GAEC du terrain



Intérieur de la remorque. Cliché DDCSPP 07

Les parois latérales de la remorque sont recouvertes de tôles inox et percées de 3 ouvertures pour permettre l'évacuation des produits non destinés à la consommation humaine au cours des différentes opérations d'abattage.



Benne équarrissage sous les goulottes d'évacuation des sous-produits. Cliché DDPP 01

Des grilles au plancher sont conçues pour l'évacuation du sang au poste de saignée d'une part, des matières organiques tombées au sol au cours du procédé d'abattage par un caniveau central d'autre part.

La chaîne comporte 5 postes pour réaliser la pré dépouille, la dépouille et l'éviscération avec des équipements pneumatiques (pousse et tire-cravate, dégage-flancs, arrache-cuir). L'utilisation de matériel fonctionnant à l'air comprimé est un choix de l'éleveur afin de limiter au maximum les opérations manuelles lors de la préparation des carcasses. En bout de chaîne, un espace est prévu pour l'inspection sanitaire des carcasses avec un court rail de déviation.

Des lavabos à commande non manuelle et des stérilisateurs à résistance électrique pour le petit matériel sont installés à proximité des différents postes.

Des améliorations ont été régulièrement apportées, suite au test effectué en août 2017 (abattage de 10 ovins) et suite à la première utilisation lors de la fête de l'Aïd-el-Kébir début septembre 2017. Ces modifications ont été effectuées pour permettre un bon fonctionnement du matériel (ouverture sur le toit pour un meilleur dégagement en hauteur du vérin du combiné arrache et pousse cravate), une meilleure réalisation de l'inspection sanitaire (barre d'arrêt sur la goulotte d'évacuation des viscères abdominaux pour permettre leur inspection avant élimination), une amélioration de la protection animale (modification des parois de la cage d'immobilisation pour une meilleure contention, réduction de l'angle entre le restrainer et la cage d'immobilisation pour faciliter le passage des animaux de l'un à l'autre sans intervention des opérateurs), une amélioration de la cadence (déplacement du poste de traçage de la table à un poste suspendu en début de chaîne pour pouvoir réserver la table aux animaux inconscients sortant de la cage jusqu'à leur fin de vie,

alignement du restrainer et de la cage de contention pour faciliter l'entrée des animaux dans la cage).

Le camion n'est pas autonome en eau potable et doit pouvoir être raccordé à un réseau. L'alimentation électrique du dispositif nécessite une puissance électrique de 30kwh minimum distribuée en 380V triphasé. A défaut de l'installation adéquate sur le site d'abattage, l'exploitant doit prévoir un groupe électrogène.

Par ailleurs, le fonctionnement des équipements pneumatiques sur la chaîne d'abattage requiert l'utilisation d'un compresseur.

## **b) Des délais très contraints**

Les éleveurs passent commande en février 2017. Ils ne trouvent un site d'abattage temporaire prêt à les accueillir qu'au début de l'été. Après avoir abandonné l'idée de s'installer en région parisienne suite à de nombreux refus des communes, leur recherche les a amenés dans l'Ain, à Bourg-en-Bresse où le site d'abattage temporaire fixe n'était plus satisfaisant pour personne (DD(ec)PP et mosquée). Il restait moins de 2 mois à FRAPPA pour terminer le camion et aux éleveurs pour obtenir leur agrément temporaire.

L'abattoir mobile FRAPPA a été livré le 24 août 2017 pour le test prévu par la procédure d'instruction d'un agrément temporaire. Les porteurs de projet, accompagnés dans un premier temps par le CERD, puis à la faveur de nombreux allers et retours et échanges avec la DD(ec)PP, ont pu constituer un dossier d'agrément qui a permis la délivrance de l'agrément pour le vendredi 1 septembre et les 2 jours qui ont suivi.

## **c) Une première mise en service en septembre 2017**

Le camion d'abattage a fonctionné pour la première fois sur le site d'un foirail. L'exploitant a pu bénéficier des locaux pour l'hébergement des animaux issus de son élevage. Il s'est déplacé avec un compresseur et a loué un générateur.

La ville d'accueil a fourni, comme elle le faisait précédemment pour la structure d'abattage temporaire précédente, des « algécos » pour les vestiaires et une salle de pause.

Un contrat passé avec une société d'équarrissage a permis la mise à disposition d'une benne par jour, posée le matin et retirée en fin de journée par l'entreprise. La benne a été positionnée le long du camion pour collecter les sous-produits évacués par les goulottes, et le sang pompé à partir de l'auge de récupération située sous le poste de saignée.

Six opérateurs dont un sacrificateur étaient présents sur chaîne d'abattage ainsi que 2 agents des services vétérinaires.

Un agent de la société FRAPPA était présent tout au long de l'activité pour effectuer des opérations de maintenance le cas échéant.

#### Bilan DD(ec)PP (entretien N°5, DD(ec)PP):

Le bilan a été positif pour la DD(ec)PP en charge de l'agrément temporaire de l'abattoir et de l'inspection sanitaire ante et post-mortem.

L'organisation a été jugée très satisfaisante (courriel du 09/10/2017).

Malgré la présence de huit personnes postées et de nombreux équipements, l'espace n'a pas paru trop contraint.

*« Et puis globalement à 7, c'est pas si serré que ça, tu te marches pas dessus. C'est bien organisé quand même et au final, ça s'enchaîne bien ».*

(entretien N°5, DD(ec)PP)

Les équipements de la chaîne et la compétence des opérateurs ont permis de produire des carcasses d'une qualité hygiénique visuelle remarquable avec peu ou pas de souillures d'origine fécales.

*« ...on voyait que c'était des gars du métier, qui avaient l'habitude de faire ça, qui travaillaient très vite et très bien. Sincèrement, sur la qualité de ce qu'on a sorti, j'ai jamais vu d'aussi belles carcasses, il y avait pas une souillure quasiment. Par rapport aux autres sites, d'un point de vue hygiène, c'est top ».*

(entretien N°5, DD(ec)PP)

Les points à améliorer et relevés dans un rapport qui a été transmis aux exploitants concernaient la protection animale (traction des animaux pour le passage du restrainer à la cage de retournement, respect non systématique de l'absence totale de signe de vie avant traçage) (rapport d'inspection N°17-078801 du 06/11/2017). Des améliorations structurelles ont été apportées en ce sens (cf ci-dessus) afin de permettre d'augmenter la cadence d'abattage tout en respectant les règles de protection animale. Cela restera un point de vigilance pour la DD(ec)PP en charge de l'inspection lors de la prochaine fête de l'Aïd-el-Kébir pour laquelle « l'abattoir mobile de Jean-Michel et Patricia » viendra de nouveau s'installer sur la ville.

#### **d) Une rentabilité qui n'est pas au rendez-vous**

Les banques ont accepté sans difficultés de financer le projet (200 000€) avec un budget prévisionnel élaboré sur un engagement de l'entreprise FRAPPA pour une cadence d'abattage de 40 agneaux à l'heure et un abattage potentiel de 800 agneaux lors de la fête annuelle de l'Aïd-el-Kébir. Lors du test réalisé en août 2017 à la demande de la DDPP de l'Ain, la cadence n'était pas au rendez-vous. Afin que tous les clients soient satisfaits de leur commande, malgré les modifications qui seraient apportées dans les semaines à venir, la DDPP de l'Ain a alors demandé que le nombre d'agneaux à abattre soit limité à environ 250, en accord avec une cadence de 15 à 20 agneaux à l'heure.

Lors de première utilisation pour la fête de l'Aïd-el-Kébir de septembre 2017, le camion mobile a effectivement réalisé l'abattage d'environ 200 agneaux le premier jour avec une cadence moyenne d'environ 20 agneaux à l'heure, en terminant l'activité vers 21h30.

D'autres facteurs sont à prendre en compte pour une rentabilisation de l'outil lors de l'Aïd-el-Kébir. Les commandes n'ont pas été importantes. Les pratiquants musulmans n'ont pas pu aller choisir préalablement leur agneau dans l'élevage comme beaucoup aiment le faire. Par ailleurs, ils ne connaissaient pas ce nouveau fournisseur et la qualité de ses agneaux.

La fête se déroule sur trois jours mais la plupart des clients veulent disposer de leur carcasse d'agneau dès le 1<sup>o</sup> jour sur lequel se concentre donc la grosse majorité des abattages. A Bourg-en-Bresse, l'abattoir mobile n'a abattu qu'une quarantaine d'ovins le 2<sup>o</sup> jour et aucun le 3<sup>o</sup> jour. Par ailleurs, le sacrifice des agneaux ne peut débuter le 1<sup>o</sup> jour qu'après la prière du matin, c'est-à-dire vers 9h environ.

Enfin, il est important pour certains clients de confession musulmane de cuisiner également les panses d'ovins qui n'ont pas pu être proposées par l'abattoir mobile car elles étaient orientées en sous-produits faute de pouvoir être vidées et nettoyées.

### **e) Des pistes pour rentabiliser l'outil**

L'activité du camion d'abattage a été très déficitaire en 2017, les exploitants réfléchissent à diverses pistes pour pouvoir pérenniser leur outil d'abattage :

- Installer le camion à la ferme pour un abattage toute l'année des ovins de l'élevage, avec la possibilité de se rendre sur un site pour l'abattage temporaire de l'AïD et d'abattre ponctuellement des ovins pour d'autres éleveurs.  
Cette solution nécessiterait des aménagements supplémentaires, notamment des chambres froides de ressuage et stockage, des « frigos » de consigne et saisie, des vestiaires, la protection du secteur amenée des animaux contre les intempéries, une pesée fiscale, un système de traçabilité (courriel du 09/10/2017, DD(ec)PP).  
Les difficultés pressenties pour obtenir un agrément après avoir rencontré la DD(ec)PP de leur département en novembre 2017, mais également le montant des investissements à prévoir ( 90 000€ pour les seules chambres froides) (entretien N°15, GAEC le Terrain) ont amené les exploitants à poursuivre leur réflexion.
- Développer le volume d'abattage lors des trois jours de la fête religieuse  
Les exploitants souhaitent approcher progressivement la cadence annoncée par le constructeur en améliorant la configuration des équipements d'abattage tout en respectant les règles de protection animale. L'acquisition d'un terrain qui servirait de site d'abattage temporaire et sur lequel les éleveurs aménageraient une bergerie dans laquelle les agneaux seraient hébergés trois semaines avant l'abattage, pourrait permettre de toucher une clientèle plus large.
- Développer auprès d'une clientèle acquise lors de la fête de l'Aïd-el-Kébir, la commercialisation à d'autres moments de l'année de carcasses d'agneaux abattus rituellement.

En dehors de la période de l'Aïd-el-Kébir, les animaux seraient alors abattus dans un abattoir fixe autorisé à déroger à l'étourdissement.

- Mettre à disposition d'autres exploitants l'outil d'abattage  
En dehors de la période de l'Aïd-el-Kébir, les propriétaires du camion d'abattage loueraient leur équipement à des éleveurs ou groupe d'éleveurs disposant des infrastructures manquantes (dont les chambres froides) pour que l'abattoir mobile puisse fonctionner dans le cadre d'un agrément pérenne.  
L'association d'une structure d'abattage mobile, comme celle existante actuellement, à un ou plusieurs sites de découpe fixes est une des solutions étudiées dans le département du Var. (Cécile ADJAMIDIS, La note du Service Elevage, chambre d'Agriculture du Var, mai 2018)

## f) Un projet peu médiatisé

Parmi les 43 articles de presse répertoriés, un seul concerne l'abattoir mobile de JM et P. Il s'agit d'un article de la presse régionale (Le Progrès (Lyon)) paru le 02 septembre 2017 lors de la fête de l'Aïd-el-Kébir. Le court texte illustré de 4 photos évoque un abattoir mobile roulant de fabrication française, qui a permis l'abattage de 250 agneaux mâles de plus de six mois, « dans de bonnes conditions sanitaires et dans le respect de la législation ».

Pour le développement de leur activité, les exploitants misent davantage sur la satisfaction de leurs clients et la publicité qui peut leur être faite via les médias sociaux.

*« Les 250 clients qui sont venus l'année dernière, ils ont tous pris le camion en photo, donc aujourd'hui, il est peut-être 10000 fois vu le camion, j'en sais rien, par rapport à la famille, les amis... Et moi ce qui fait ma publicité, c'est pas l'abattoir, c'est que le client il attende pas, et c'est de la bonne qualité. »*

(entretien N°15, GAEC le Terrain)

## 2. L'abattoir mobile de la SAS « Bœuf éthique » : un abattoir au service de l'excellence

Le projet d'abattoir mobile de la société « Bœuf éthique » est né de la rencontre en 2015 de deux passionnés de viande bovine : Franck Ribière est réalisateur de film et vient de sortir en 2014 un documentaire « Steak (R)évolution, à la recherche du meilleur steak du monde » ; Emilie Jeannin est éleveuse de bovins charolais en Côte d'Or. Elle a repris l'exploitation familiale avec son frère en 2006, en poursuivant une orientation en vente directe initiée depuis 1996 par son père, qui la fait rechercher la meilleure viande possible et pour laquelle elle a reçu plusieurs prix de qualité. Quand elle confie à F Ribière que la seule étape qu'elle ne pourra jamais maîtriser pour la qualité des viandes est l'abattage des animaux, celui-ci l'emmène en mai 2016 en Suède découvrir l'abattoir mobile de Britt-Marie Stegs qui effectue l'abattage des animaux au sein-même des exploitations.

Contre toute attente, Emilie Jeannin a été rapidement conquise par une ambiance très apaisée, l'absence de bruit et d'odeurs.

*« J'ai carrément oublié qu'on était là dans un abattoir. »*

(entretien N°11, E. Jeannin)

Dans l'avion du retour, Emilie Jeannin, séduite, ne voit plus d'autres alternatives à l'abattage de ses animaux, et les deux protagonistes ont cette idée « folle » d'importer le projet en France.

L'idée a bénéficié des savoirs faire professionnels de F Ribière en ce qui concerne la recherche d'investisseurs, de partenaires, l'audace et un vaste carnet de contacts. Une société type SAS a été constituée avec les deux protagonistes et deux autres membres fondateurs : le frère d'Emilie Jeannin et l'actuel PDG Louis - François Hicter qui s'occupe de la partie business plan, rapidement rejoints par des investisseurs. Emilie Jeannin est présidente et directrice générale déléguée sur le volet élevage, elle a repris le volet communication depuis le départ de F.Ribière au cours de l'été 2017, quand l'expertise devenait nécessaire pour porter le projet.

L'équipe est sensibilisée au monde agricole puisque F. Ribière est issu d'une famille d'éleveurs et Louis - François Hicter est fils de paysan en Picardie. E. Jeannin âgée de 38 ans est à la tête, avec son frère Brian, d'une exploitation d'environ 200 bovins charolais.

*« Ici on n'est pas une énorme ferme, on a 85 vêlages, on vend 30 bêtes en direct, des adultes femelles. Les mâles, quelques-uns partent en veau de boucherie, quelques-uns en broutard en (une dizaine cette année), et quelques un qu'on a gardé en bœufs, qu'on a pas vendus encore. »*

(entretien N°11, E. Jeannin)

## **a) Une filière semi longue**

Comme sur le modèle suédois de l'entreprise Hälsingestintan, la société « Bœuf éthique » souhaite travailler avec des éleveurs à qui elle achètera les animaux vivants qu'elle abattra sur le site même de l'élevage, et dont elle commercialisera les viandes sous sa propre marque. L'abattoir doit donc nécessairement travailler avec un atelier de découpe, et un atelier de transformation pour la production de steak haché à partir des morceaux les moins valorisables de l'avant des carcasses.

*« C'est une filière que l'on veut mettre en place, avec des éleveurs et des bouchers qui adhèrent à un pacte éthique sur le bien-être des animaux et la qualité de la viande. Ce qui sortira de l'abattoir mobile sera vendu en ville sous l'étiquette le boeuf éthique ».*

(E. Jeannin dans article 2017-22)

Dans l'optique d'une viande aux meilleures qualités organoleptiques, les éleveurs sélectionnés signent un pacte avec Bœuf Ethique dans lequel ils s'engagent à certaines pratiques d'élevage (engraissement sur une période de 8 mois au minimum, pâturage privilégié, alimentation

essentiellement à base d'herbe, docilité des animaux...). L'objectif final est de produire une viande de terroir sur le modèle des vins, identifiée grâce à un système de flash code contenant toutes les informations sur sa provenance et grâce auquel les consommateurs pourront faire connaître leurs appréciations. Le prix payé à l'éleveur comprendra un prix de base et des bonus incitatifs afin d'obtenir progressivement un poids de carcasse d'environ 380 kg, un certain rendement de viande, un gras persillé, et un goût, une couleur, une tendreté, soumis à l'évaluation des consommateurs.

*« Alors nous, pour rentabiliser le camion, on s'est dit on ne peut pas faire une prestation de service, on ne tuera jamais 300 bêtes à la journée, c'est pas du tout l'objectif. Moi ce qui m'a fait rêver c'était d'avoir un outil qui va nous aider à sublimer nos viandes issues de nos animaux qu'on élève bien et donc on s'est dit qu'on allait faire une micro filière, une filière semi longue pour les éleveurs et pour les consommateurs qui aiment avoir de la bonne viande. »*

(entretien N°11, E. Jeannin)

## **b) Le modèle suédois perçu par E. Jeannin**

L'abattoir mobile de Britt-Marie Stegs se déplace dans des centres d'engraissement de taille importante, qui reçoivent les jeunes animaux issus des élevages laitiers mais également les jeunes mâles issus d'élevages allaitants.

*« Là-bas sur des fermes, ça ressemble plus à des fermes de 1000 veaux... »*

(entretien N°11, E. Jeannin)

Dans les fermes où E. Jeannin est allée, elle a pu constater une diversité de races bovines, toutes sans cornes, y compris les charolaises dont la sélection génétique a intégré ce critère. Elle pense que la docilité des animaux est également un facteur recherché par les éleveurs suédois.

*« ...j'ai l'impression d'avoir des animaux super cool mais là-bas c'était des nounours, ils étaient tous autour de nous, ça ne bougeait pas, on pouvait être 15 avec des caméras, ils n'en n'avaient rien à faire, ils restaient à côté de nous. »*

(entretien N°11, E. Jeannin)

Les éleveurs qualifiés de « pragmatiques » ne feraient pas soigner leurs animaux, il n'y aurait d'ailleurs pas de vétérinaires exerçant dans les exploitations.

*« Les éleveurs quand ils ont un animal malade, il le tue, euthanasie et au revoir. Leur réflexion est très économique. Si on essaye de soigner un animal, le temps de le soigner il contamine les autres, c'est compliqué. Une vache qui vèle mal, il la bazarde parce que de toute façon ça va être un nid à problème. »*

(entretien N°11, E. Jeannin)

C'est peut-être ce qui explique en partie que l'abattoir suédois n'a pas eu de viandes saisies depuis son démarrage voilà 2 ans, sachant que par ailleurs, *« s'il y a le moindre problème en ante-mortem, on ne les [les bovins] tue pas »*.

Les « *contrôles sanitaires* » sont réalisés par deux vétérinaires affectés à l'abattoir mobile et qui interviennent en alternance.

### **c) Un abattoir mobile sur le modèle suédois « Etiskt Kött » (« viande éthique »)**

La société « le Bœuf éthique » prévoit un dispositif composé de plusieurs véhicules : un premier camion porteur avec la remorque dans laquelle a lieu l'abattage et celle contenant bureau – vestiaires – douches, un deuxième camion porteur avec 2 remorques frigorifiques. Les différents modules peuvent être reliés entre eux afin qu'il n'y ait pas de contact avec l'extérieur comme le montre ce cliché de l'abattoir suédois.



Cliché autorisé par E. Jeannin

Un camion supplémentaire pour la collecte et le transport des sous-produits viendra compléter l'ensemble. La benne du camion de sous-produits sera accolée à la remorque d'abattage afin de recueillir les sous-produits évacués par des goulottes.

L'unité est autonome en électricité grâce à des générateurs. Elle dispose également d'un équipement de purification d'eau douce « *comme dans l'armée* » qui lui permettrait d'être complètement autonome en eau et d'une réserve de 9 m<sup>3</sup> en cas de besoin. Par ailleurs, des réservoirs situés dans un double fond sous les planchers permettent de collecter 1 m<sup>3</sup> de sang issu de la saignée, 9 m<sup>3</sup> d'eaux usagées dont celles de lavage.

La particularité de la remorque d'abattage est l'abaissement de l'arrière au niveau du sol et deux ouvertures en vis-à-vis à l'arrière de la remorque, ce qui facilite l'introduction des bovins qui ont l'impression de n'avoir qu'un passage à traverser pour rejoindre idéalement un pré de l'autre côté.



Cliché autorisé par E.Jeannin

Le haut de la caisse se surélève par ailleurs pour pouvoir atteindre une hauteur suffisante pour l'accrochage des carcasses. Les remorques frigorifiques n'ont pas besoin de cet exhaussement car les carcasses préparées y sont accrochées par le bassin.

La chaîne d'abattage fonctionne avec 5 opérateurs qui devront également avoir pour certains le permis poids-lourd et posséder un minimum de compétences en maintenance des équipements afin d'intervenir pour poursuivre la production en cas de panne. Pour les problèmes de mécanique poids-lourd, la Société a fait le choix de se servir de tracteurs porteurs en leasing afin de rouler en permanence avec des véhicules récents.

La capacité totale de stockage des 2 caisses frigorifiques est de 55 carcasses avec une remorque qui sera réservée à l'introduction des carcasses fraîchement préparées et dont les viandes sont chaudes, et une remorque pour le stockage réfrigéré des carcasses refroidies à 7°C.

L'unité telle qu'elle est conçue et avec une équipe de 5 opérateurs peut abattre 4 à 6 bovins par heure et environ 30 bovins par jour. Il faut environ 2h30 pour l'installer, 1h pour les opérations de nettoyage en fin d'activité et de nouveau 2h30 pour le démontage et la préparation avant de changer de site. Le seuil de rentabilité de l'outil est de 12 à 15 bovins à abattre lors de chaque installation.

L'objectif de « Bœuf éthique » n'est pas d'atteindre la capacité maximale d'abattage de la structure, au vu de la configuration des élevages allaitants en France et du modèle d'élevage recherché.

*« S'il y a des fermes de 1000 veaux qui veulent qu'on bosse avec eux il en est hors de question, même si ça pourrait être dans un esprit de rentabilité super cool d'aller se poser là-bas 5 jours et d'en tuer je ne sais pas combien mais leurs viandes ne nous intéressent pas. »*

(entretien N°11, E. Jeannin)

Il est prévu que l'abattoir ne s'installe que dans une seule ferme partenaire par jour. Le montage financier du projet envisage un démarrage à 5 bovins par jour avec une montée en puissance sur 3 ans pour atteindre les 12 bovins par jour.

*« ...pour le temps de préparer les éleveurs et qu'on se prépare aussi... il faut que les équipes se forment, au niveau logistique qu'on s'habitue à fournir les magasins qu'on doit fournir. »*

(entretien N°11, E. Jeannin)

La société a prévu de travailler essentiellement dans le « grand bassin allaitant » (régions Bourgogne Franche-Comté, Auvergne Rhône Alpes et départements limitrophes) avec un business plan qui intègre des déplacements dans un rayon de 300km, mais l'abattoir pourra se déplacer dans toute la France selon la demande et en optimisant le déplacement par l'organisation de tournées. Des abattoirs locaux pourront être sollicités pour entreposer des carcasses si nécessaire. L'organisation va reposer sur des plannings établis environ 3 mois à l'avance.

*« Il y a un travail de logistique énorme, on est obligé d'anticiper beaucoup. »*

(entretien N°11, E. Jeannin)

Les carcasses non émoussées (retrait du gras de couverture) seront transférées dans un atelier de découpe et de transformation partenaire, pour une transformation des quartiers avant en viande hachée et une longue maturation de 3 semaines des quartiers arrière. Un système de traçabilité très approfondi sera installé permettant aux consommateurs d'accéder à des informations

sur la vie et l'origine des animaux dont sont issues les viandes, grâce à la lecture à l'aide d'un smartphone d'un flashcode apposé sur les emballages des viandes.

#### **d) Etat d'avancement du projet**

Le montage financier est en voie d'être finalisé avec l'accord récent d'une deuxième banque. Le coût total du projet est de 1,5 millions d'euros : 900 000€ apportés par 5 investisseurs et 600 000€ empruntés auprès de 2 banques.

La prochaine étape est d'utiliser 5000 à 10 000€ pour la réalisation du dossier d'agrément sanitaire par une entreprise extérieure. L'octroi de l'agrément sanitaire permettra le déblocage de l'argent par les banques. La société pourra alors passer commande auprès d'un fabricant qui aura besoin d'environ 4 mois pour concevoir l'outil.

Le constructeur français de remorques frigorifiques FRAPPA se positionne mais la Société fera sans doute appel au fabricant finlandais KOMETOS qui dispose d'une certaine expertise puisqu'il a réalisé des abattoirs aux Etats-Unis, des abattoirs de rennes en Finlande et c'est lui qui a réalisé le camion suédois de Britt-Marie Stegs.

Les salariés ne sont pas encore recrutés. Selon Emilie Jeannin, il ne devrait pas y avoir de difficultés du fait du profil innovant du poste : polyvalence (chauffeur, monteur, opérateur de chaîne ...), itinérance, responsabilisation, sens au travail, considération... Même si elle est consciente d'un marché de l'emploi et de conditions salariales différents en Suède, elle rapporte de son voyage un grand intérêt des salariés pour leur travail et une équipe qui est stable depuis la création en 2014. En France, en dehors des contacts qu'elle a déjà, E. Jeannin imagine de faire appel à une boîte de recrutement pour travailler sur un mode et un contenu de communication novateurs cassant l'image du tueur d'abattoir. Il n'est pas exclu également de mutualiser des salariés avec des abattoirs de proximité qui ne travaillent pas tous les jours de la semaine.

Début juin, environ 120 éleveurs sont intéressés par le projet dont certains dans les Ardennes, l'ouest de la France ou l'Ariège. Selon E. Jeannin, les plus éloignés se trouvent confrontés à des carences en structures d'abattage (les Ardennes) ou en prestation de service malgré la présence d'abattoirs (Ouest de la France).

Le contrat est en cours avec l'atelier prestataire de service pour le stockage et la maturation des viandes, la découpe, la transformation, l'emballage. Et c'est Monoprix ainsi que quelques bouchers qui commercialiseront les viandes « Bœuf éthique », en région parisienne dans un premier temps pour des raisons de logistique.

#### **e) Un projet très médiatisé**

Le projet est mentionné pour la première fois dans la presse en juillet 2016 (2016-4) à la fin des auditions réalisées par la commission d'enquête parlementaire sur l'abattage des animaux de boucherie présidée par O. Falorni, F. Ribière étant la dernière personne auditionnée. La médiatisation a réellement démarré en septembre 2016 avec le rendu du rapport de la Commission d'enquête et ses propositions, mais surtout avec les premiers articles des journalistes envoyés en

Suède par le député O. Falorni très intéressé par le concept. Le phénomène a démarré indépendamment de la volonté des porteurs de projet.

Parmi les 45 articles de presse recensés sur la période 2016-2018, 32 évoquent le projet d'abattoir mobile de la société « Bœuf éthique », 10 lui sont entièrement consacrés. 7 articles abordent la question de manière implicite.

*« Déjà utilisés en Suède, les abattoirs itinérants pourraient arriver en France. » (2016-8)*

*« Deux Français collaborent déjà avec Britt-Marie Stegs pour importer l'idée dans l'Hexagone. » (2016-10)*

*« L'Assemblée nationale a donné son feu vert à l'expérimentation d'un abattoir mobile en Côte-d'Or. » (2018-4)*

25 articles citent à minima le nom d'un des porteurs de projet ou le nom de la société.

Franck Ribière est le seul porteur de projet nommé dans un seul article du 08/07/2016, son seul nom est associé à « Bœuf éthique » dans 2 articles, il apparaît avec un ou des autres membres fondateurs dans 7 autres articles.

Emilie Jeannin fait son entrée dans la presse le 21/09/2016, son seul nom est associé à « Bœuf éthique » dans 7 articles, elle apparaît avec d'autres membres fondateurs de la société dans 8 articles dont 6 avec le seul F. Ribière.

Brian Jeannin, frère d'E. Jeannin, est nommé dans 2 articles.

Louis-François Hicter est cité dans un article de la revue mensuelle « Réussir Bovins » de mars 2017, avec tous les autres membres fondateurs du projet.

La société « Bœuf éthique » est la seule nommée dans 7 articles.

L'abattoir d'Autun est cité dans 7 articles comme un partenaire potentiel pour le traitement des carcasses après l'abattage.

3 articles sont parus dans la presse étrangère : Le Meat Trades Journal annonce que SAS Bœuf Ethique importera le concept d'abattoir mobile en 2017, deux articles de La Libre Belgique parlent d'un camion d'abattage qui peut se rendre de ferme en ferme, comme cela se fera bientôt en France.

En France, le projet d'abattoir mobile « Bœuf éthique » est abordé 14 fois dans la presse nationale, et 15 fois dans la presse régionale (dont 10 fois par des organismes de presse de la région Bourgogne Franche-Comté). Les 10 articles entièrement consacrés au projet sont parus dans la presse régionale pour 6 d'entre eux, dont 4 par des organismes de presse de la région Bourgogne Franche-Comté.

Deux articles de presse détaillent clairement le projet à l'attention d'éleveurs susceptibles d'être intéressés, un article dans la revue professionnelle Réussir Bovins, un autre dans un quotidien régional du Grand Est qui relate par ailleurs une participation des porteurs de projet à un forum (2017-3).

*« Si nous sommes venus ici c'est pour communiquer sur notre concept auprès des éleveurs et en trouver un nombre suffisant pour permettre un déplacement de quelques jours permettant d'absorber les coûts de transport. » (2017-3)*

D'autres articles mentionnent une présentation du concept par les porteurs du projet lors d'une réunion publique à Vesoul (2017-5) ou lors de la journée de la race charolaise organisée dans la Nièvre par le GERCELA (Groupement d'éleveurs de la race charolaise d'entre Loire et Allier) (2017-17, 2017-18, 2017-20).

Au-delà de ces quelques articles plus explicites, on peut penser que la médiatisation contribue au succès d'un projet dont la viabilité dépend de l'adhésion d'environ 400 éleveurs (2016-15).

Dès le 20/09/2016, la réalisation du projet est prévisible pour « *ces prochains mois* » (2016-9). Par la suite, 15 autres articles indiqueront une échéance, régulièrement repoussée jusqu'en 2018 : juin 2017 (2016-15, 2017-1, 2017-5), « *dans quelques mois* » (2017-6), « *bientôt* » (2017-7, 2017-8), « *d'ici à fin 2017* » (2017-9), « *au deuxième semestre 2017* » (2017-10), « *cet automne* » (2017-13), « *en début d'année prochaine* » (2017-14), « *d'ici quelques mois* » (2017-16), « *en 2018* » (2017-20).

Actuellement, E. Jeannin a une liste « énorme » de journalistes, y compris de la presse nationale, en attente d'une date de lancement qu'elle n'est pas encore en mesure de leur annoncer (entretien N°11, E. Jeannin)

## **B. *La question n'est pas nouvelle***

C'est l'évocation d'un projet qui aurait eu lieu en Corse par des personnes de l'INRA (Université Porte Dauphine) qui m'a incitée à aller rechercher dans la base Europresse la mention de projets antérieurs. Mes premiers entretiens à la DGAL laissaient plutôt à penser qu'il n'y en avait pas eu.

La recherche du devenir des projets passés collectés dans la presse m'a amenée à contacter de nouveaux acteurs. J'ai pu également établir des liens avec ces projets lors des autres entretiens et en découvrir de nouveaux.

### **1. Eté 2001 : Arrivée d'un abattoir mobile en Corse**

Au début des années 2000, la Corse connaît un déficit important en structures d'abattage (un seul abattoir aux normes européennes dont l'avenir est incertain) aggravé par une épidémie de fièvre catarrhale qui interdit aux éleveurs d'envoyer leurs animaux sur le continent, et par l'application sur l'île de l'interdiction des abattages en dehors « *des bâtiments réservés à cet effet* » depuis le 01 janvier 1999. L'article du 27 février 2002 paru dans le journal « La Tribune » indique que c'est le ministère de l'Agriculture qui a proposé l'envoi d'un abattoir mobile sur l'île en 1999. Le camion d'abattage ne serait arrivé en Corse que pendant l'été 2001. Il n'aurait jamais fonctionné faute des financements nécessaires estimés à 410 000€ par an (location de l'outil et recrutement des bouchers). Il a finalement été partiellement détruit par un attentat début 2002, peu de temps avant la parution de l'article (2002-1).

*« Ça c'était parce que l'abattage à la ferme en Corse était depuis longtemps toléré et qu'il commençait à ne plus être toléré donc certains corses ont cherché une solution et d'autres corses n'étaient pas d'accord avec la solution. »*

(entretien N°6, C. Terlouw)

L'abattoir mobile était né d'une volonté des services de l'Etat, portée par la Chambre d'agriculture et l'INRA, mais certainement pas d'une volonté des éleveurs qui voulaient continuer d'abattre leurs animaux dans des tueries particulières (entretien N°13, DD(ec)PP).

Le camion d'abattage avait été construit par un éleveur (« suisse ou alsacien ») sur ses propres fonds, il circulait entre la Suisse (à confirmer) et la France. L'exploitant l'utilisait pour abattre ses bovins moyennant une extension car le camion était trop bas pour cette espèce. L'abattoir devait aller pour une période de 6 mois en Corse « à la demande des corses » après quoi son propriétaire l'avait promis à l'INRA de Theix (entretien N°6, C. Terlouw).

Un article de Corse-Matin (2018-3) repose la question en 2018 des conditions d'abattage en Corse, portée par les éleveurs de porcs de l'Alta Rocca. Les solutions envisagées portent sur la construction d'abattoirs de proximité. En attendant, « l'hypothèse d'un abattoir mobile a été évoquée mais elle a été rapidement écartée en raison de sa complexité ».

## **2. Des essais menés par l'INRA de Theix sur l'abattage des porcs en abattoir mobile en 2005 et 2006**

Un article du Parisien paru en 2013 (2013-1) décrit l'abattoir mobile comme un camion dont la remorque sert de lieu d'abattage, d'un coût d'environ 1 M€. Il ajoute que des essais ont été menés par l'INRA (Institut national de la recherche agronomique) de Theix (Puy de Dôme) sur l'abattage de porcs dans ce type de structure en 2005 et 2006, mais que ces expériences sont restées sans suite à cause de problèmes techniques, de rentabilité et de gestion des déchets.

Claudia Terlouw n'est pas d'accord avec les conclusions de cet article, elle est chercheuse à l'UMR (Unité Mixte de Recherche) sur les Herbivores de l'INRA de Theix et travaillait au début des années 2000 à l'unité Qualité des Produits Animaux. Avec une équipe de chercheurs, elle s'est intéressée au concept d'abattoir mobile déjà développé dans certains pays mais pas encore pour les petites espèces (porcs, petits ruminants). Cette solution d'abattage lui semblait particulièrement intéressante pour les filières spécialisées dans la production de viande et de produits transformés de qualité donc en production bio, produits de montagne, cahier des charges AOC, label rouge.

*« On était plutôt inspirés par un système qui existait à l'époque qui était un camion qui roule, qui se déplace, qui se rend à la ferme, qui abat dans le camion (...) Je trouvais cela intéressant et je voulais récolter des fonds pour pouvoir avancer là-dessus. J'ai pensé aussi qu'il y avait pas mal d'éleveurs qui étaient intéressés par ça. Donc ça me semblait quelque chose d'utile mais qui nécessitait une approche scientifique. »*

(entretien N°6, C. Terlouw)

Une étude scientifique a pu être menée dans le cadre d'un projet européen nommé « SUSPORKQUAL ». L'un des objectifs du projet était de comparer les effets sur le bien-être animal et les qualités des viandes d'un abattage sur le site d'élevage (stress minimisé) par rapport à un abattage commercial. Dans un premier temps, il était prévu avec le propriétaire du camion que l'abattage des animaux sur leur site de production se ferait avec l'abattoir mobile tout d'abord envoyé pour 6 mois en Corse. A la suite des dommages subis par la structure lors de l'attentat de 2002, l'équipe a dû travailler à la conception et la construction d'un « *abattoir de terrain* ». L'outil a été conçu à partir d'une semi-remorque, sur un modèle similaire à celui d'un abattoir industriel, afin d'évaluer les contraintes imposées par les dimensions réduites et par le dénivelé du plancher par rapport au sol. Le prototype est présenté dans le Cahier Technique N° 56 publié par l'INRA en 2005<sup>11</sup>. Il s'agissait d'un équipement « minimal » destiné à l'abattage de 48 des 96 porcs de l'étude.

Des paramètres physiologiques de stress (comme la fréquence cardiaque, le taux d'adrénaline urinaire) et de qualités des viandes (comme le ph, la teneur en glycogène, la couleur) ont été mesurés et comparés entre les porcs abattus sur le site de l'élevage et ceux abattus dans un abattoir commercial local. Les résultats ont été présentés en 2005 aux journées de la Recherche Porcine et ont fait l'objet d'une publication<sup>12</sup>. Outre la démonstration d'une bonne faisabilité de l'abattage, sans problème technique majeur et avec une cadence d'abattage très satisfaisante de trois porcs par heure pour un seul opérateur, les essais ont montré que le bien-être animal était mieux préservé dans le cas d'un abattage sur le site de l'élevage et que les qualités des viandes étaient satisfaisantes.

Les questions d'hygiène, d'inspection des viandes et de rentabilité n'ont pas été abordées dans cette étude et n'ont donc pu faire l'objet d'une communication.

Au vu de premiers résultats jugés positifs, le directeur d'Unité a demandé à C. Terlouw d'inclure le projet dans un projet régional bien plus large qui rassemblait plusieurs projets de l'INRA. Le projet n'a pas été retenu dans son ensemble. A défaut du soutien de la Région, l'expérimentation n'a pas été poursuivie.

L'absence d'intérêt du bureau de protection animale de la DGAL pour les premiers résultats obtenus a par ailleurs contribué à ce que C. Terlouw se consacre à d'autres travaux (entretien N°6, C.Terlouw).

---

<sup>11</sup> ASTRUC T., TERLOUW C., HAYE E., BERNE A., GOULAUD.G., SEIDLITZ. F., CHAZEIX. JF., 2005. Conception, construction et essai d'un abattoir mobile pour porcs. INRA, Cahier Technique, 56, 7-16.

<sup>12</sup> ASTRUC T., TERLOUW C., HAYE E., BERNE A., HEYRE A., 2005. Intérêt d'une unité mobile pour abattre sur site de production : bien-être des animaux et qualité technologique des viandes. INRA Production Animale, Journées Recherche Porcine, 37,113-118.

### 3. Un camion pour le transport et l'abattage des animaux : une proposition de l'INRA de Castanet en 2005

Un courrier daté du 30 juin 2006 du Directeur Général de l'Alimentation à l'attention du directeur de l'INRA -Département Sciences pour l'Action et le Développement- de Castanet-Tolosan attire l'attention sur des publications de l'INRA parues dans le cahier technique N°56 de l'INRA (cf 2.) mais également dans un bulletin trimestriel N°23.

Le bulletin trimestriel FaçSADe n°2005/23<sup>13</sup> présente un concept de camion à double fonctionnalité de transport et d'abattage des animaux. Les auteurs sont Jocelyne Porcher, sociologue dont les travaux portent notamment sur la relation de travail entre êtres humains et animaux en élevage, et Eric Daru, designer. Eric Daru était étudiant en design et voulait travailler sur un sujet ayant trait aux animaux. Jocelyne Porcher travaille sur la thématique des abattoirs industriels depuis 1997 (2016-7).

Les enquêtes effectuées par J. Porcher faisaient apparaître une critique récurrente de l'abattoir, tant du côté d'éleveurs qui lui reprochaient son opacité (*« opacité du traitement des animaux, opacité du travail sur la viande également <sup>14</sup>»*) que du côté d'opérateurs insatisfaits du travail proposé dans les abattoirs industriels (cadences, tâches parcellisées et répétitives).

Le projet vise à apporter une réponse à ces questions en permettant l'abattage des animaux à la ferme, à l'instar d'un véhicule qui existe déjà en Autriche. Il offre également la possibilité de transporter les animaux dans un véhicule qui rompt avec l'image traditionnelle et péjorative de la bétailière par ses lignes et sa conception (parois latérales avec ouvertures, passage d'homme s'ouvrant à côté de la cabine du chauffeur qui permet de vérifier le confort des animaux au cours du transport, système de climatisation...).

Le projet a été matérialisé par la réalisation de 2 maquettes dont l'une a été exposée en 2013 à la Biennale de Saint-Etienne.

---

<sup>13</sup> Porcher J., Daru E., 2005. Concevoir des alternatives à l'organisation industrielle du travail. Un camion pour le transport et l'abattage des animaux. INRA-SAD, FaçSADe, 2005/23.

<sup>14</sup> (entretien N°16, J. Porcher)



Design et maquette Eric Daru. Cliché autorisé par J.Porcher.

Le camion n'a jamais été réalisé, ce n'était pas l'objectif de l'action de recherche.

*« Comme j'ai croisé le chemin d'un étudiant en design qui cherchait à travailler sur quelque chose ayant trait aux animaux, je lui ai proposé ça. C'est une proposition conceptuelle. Pour moi ça visait surtout à écrire un papier sur les alternatives à l'abattoir et pour lui à développer un projet de camion qui a eu du succès. Le camion est exposé dans deux expos de design dont la dernière, c'était voilà il y a 2 ans, à la Biennale de Saint-Étienne. Il y avait des idées qui n'existent toujours pas dans les camions actuels (exemple l'accès au camion par un passage d'homme en cours de route). De toute façon, ça aurait été un petit camion d'abattage, le module double fonction concrètement c'est un peu difficile à mettre en place quand même. L'objet était de poser des questions pas d'apporter des réponses. »*

(entretien N°16, J. Porcher)

#### 4. Une demande d'abattoir mobile dans le département des Alpes Maritimes

Un document du 25 mars 2005 émis par la DGAL fait mention d'une demande de l'association départementale d'économie montagnarde des Alpes Maritimes relative à l'utilisation d'un abattoir mobile dans le département des Alpes Maritimes. Les entretiens réalisés et les documents consultés n'ont pas fourni de renseignements concernant la suite de ce projet.

## 5. Un abattoir mobile pour l'abattage de volailles selon le rite «halal»

Il y a eu voilà 20 ans en Côte d'Or une structure mobile pour l'abattage rituel des volailles (entretien N°8, DD(ec)PP). Il s'agissait d'une semi-remorque toute équipée avec une chaîne d'abattage, des vestiaires et même une pièce pour l'entreposage des animaux vivants. Deux cuves dans le plancher servaient l'une pour le stockage de l'eau propre, l'autre pour la collecte des eaux usées.

La structure d'abattage était considérée comme un abattoir dérogatoire au sens de l'arrêté du 17 mars 1992. Il se déplaçait sur plusieurs départements dont le Jura, la Haute-Saône et s'installait sur des parkings de grandes surfaces. Les clients choisissaient leur volaille et la récupéraient après abattage.

Il est fait mention de cet abattoir dans un courrier de la Directrice Générale de l'Alimentation au préfet de la Côte d'Or qui la sollicitait sur la position de l'administration centrale relative aux abattoirs mobiles (document DGAL du 20 avril 2005).

C'est finalement un état de dégradation avancé de la structure qui aurait motivé la demande de fin d'activité de l'abattoir par les services de l'Etat (entretien N°8, DD(ec)PP).

*« Quand on voyait le truc tout neuf, c'est vrai qu'il y avait à peu près tout, tout ce qui était demandé mais bon, quand ça avait fonctionné pendant 6 mois ou un an, après ça commençait à se dégrader et au bout de quelques années, c'était devenu la cata (...) Le problème c'est que un véhicule qui se déplace, au bout d'un moment, l'intérieur c'était tout des plaques d'inox y compris le plancher, les soudures pètent, ça commence à fuir(...)Tout tombait en panne un moment ou un autre. Quand on venait de faire des inspections, il y avait toujours un truc qui ne fonctionnait pas. Alors quand ça a commencé à fuir, avec le sang qui coulait sur le parking, les gens entendaient les poules, on recevait des plaintes régulièrement (...). »*

(entretien N°8, DD(ec)PP)

## 6. 2008 : Un abattoir mobile à l'étude dans la Creuse

Confrontés à la fermeture d'abattoirs de proximité, des éleveurs creusois engagés dans une démarche de valorisation directe de leur production, cherchent une solution pour l'abattage de leurs animaux (2008-1). Deux possibilités sont envisagées, soit une structure fixe de petite taille, soit un abattoir mobile.

L'article de la Nouvelle République du Centre-Ouest de mars 2008 relate un voyage d'étude au cours duquel les éleveurs ont notamment visité l'Abat'mobil, un camion abattoir existant en Autriche. Le concept intéresse beaucoup les éleveurs, le camion pourrait venir « compléter des plateformes aménagées (bouverie, chambre froide, traitement des déchets) réparties sur un territoire donné, et constituer ainsi une chaîne d'abattage multi-espèces mobile » (2008-1).

Des documents émanant de la DGAL évoquent le projet d'abattoir mobile du collectif « abattre et valoriser la viande en Limousin », ainsi que le voyage d'étude réalisé en Allemagne et Autriche du 31 janvier 2008 au 3 février 2008, et auquel la DDSV (Direction Départementale des Services Vétérinaires) de la Creuse a été associée.

L'abattoir mobile, conçu par M. Schwaiger, se présente sous la forme d'un camion frigorifique avec plate-forme extérieure pour les opérations d'habillage. La démonstration d'abattage faite le 2 février 2008 n'a pas satisfait l'ensemble des membres du voyage d'étude. Néanmoins, l'abattage mobile reste un concept séduisant pour les éleveurs qui « *pensent éventuellement poursuivre leurs investigations vers des outils développés en Amérique du Nord.* »<sup>15</sup>

Un article paru fin juillet 2017 (2017-13) sur le site web du journal 20 Minutes, annonce le projet de construction d'un abattoir respectueux du bien-être animal à Bourgneuf dans la Creuse, projet porté par 96 éleveurs « *tournés vers les circuits courts* », « *puisque les petits abattoirs ont fermé* ».

« *« L'idée est venue il y a dix ans lorsque nous avons été confrontés à la fermeture des petits abattoirs de la région », raconte Guillaume Betton, éleveur et président du Pôle viandes locales de Bourgneuf, nom donné à ce projet.* » (2017-13)

Le choix des éleveurs s'est donc tourné vers la construction d'une structure fixe qu'ils ont voulu par ailleurs innovante, à la pointe du bien-être animal.

## 7. 2013 : un projet pourrait voir le jour en Dordogne

L'article du Parisien de mars 2013 termine avec l'annonce d'un nouveau projet d'abattoir mobile qui pourrait voir le jour en Dordogne en partenariat avec l'INRA.

En mars 2016, dans un article du site web du journal 20 Minutes (2016-1), Jocelyne Porcher, sociologue à l'Institut national de la recherche agronomique (INRA) et auteure du Livre blanc pour une mort digne des animaux (Editions du Palais), est associée à un collectif nommé Quand l'abattoir vient à la ferme, créé pour « *changer le système* ». La chargée de communication du collectif explique que « *Pour lancer notre camion, nous n'avons pas besoin d'un million d'euros (...)* » et que « *Dans l'immédiat, nous voulons obtenir au moins un agrément pour la mise en place d'un abattoir mobile, c'est-à-dire d'un camion équipé qui se déplacerait dans les fermes volontaires* »

Dans un article du quotidien Aujourd'hui en France (2017-2) paru le 12 janvier 2017, la journaliste donne la parole à Stéphane Dinard, éleveur en Dordogne, qui comme d'autres agriculteurs (« *ils seraient plus de 200* »), a fait le choix de faire abattre ses porcs et bovins à la ferme

---

<sup>15</sup> DDSV23. Compte rendu voyage d'étude Abat'mobil, 14 février 2008.

bien que cette pratique soit « *strictement interdite* ». Il est par ailleurs annoncé que Jocelyne Porcher, chercheuse à l'Inra et fédératrice d'un mouvement qui essaie de légaliser l'abattage à la ferme, « *tente en ce moment de financer un camion d'abattage mobile qui circulerait d'exploitation en exploitation, comme cela existe en Suède ou en Allemagne.* »

Un peu plus tard, en mai 2017, un article paru dans Sud-Ouest Lot et Garonne (2017-10) est consacré à Laurent Allanou, chef d'une entreprise spécialisée dans le matériel destiné à l'industrie agroalimentaire. Inspiré par « *ces abattoirs provisoires installés pour la fête de l'Aïd-el-Kébir* », et sensibilisé par des agriculteurs du collectif Quand l'abattoir vient à la ferme avec lequel il est étroitement lié, le constructeur a entamé une démarche de recherche et développement pour pouvoir proposer des abattoirs mobiles, notamment à des regroupements d'agriculteurs « *tels que les Cuma ou les Gaec* ». L'article mentionne que « *les plans sont prêts* ».

J'ai interrogé J. Porcher, actuellement directrice de recherche à l'INRA de Montpellier (UMR Innovation et Développement dans l'Agriculture et l'Alimentation), sur le projet d'abattoir mobile auquel renvoient les différents articles répertoriés ci-dessus (entretien N°16, J. Porcher).

Après 2005, J. Porcher a continué d'effectuer des enquêtes auprès d'éleveurs, dans lesquelles elle percevait que les choses s'aggravaient avec la disparition régulière des abattoirs et la concentration des abattages sur des abattoirs industriels. De plus en plus d'agriculteurs qui pratiquaient la vente directe lui confiaient le choix qu'ils avaient fait d'abattre illégalement leurs animaux à la ferme. J. Porcher a donc réorganisé en 2013 une enquête collective auprès de 66 éleveurs, dans le cadre d'un programme de recherche (ANR COW Compagnons animaux, conceptualiser les rapports des animaux au travail, 2012-2015) et en lien avec le syndicat agricole La Confédération Paysanne. Les résultats de ce travail ont donné lieu au « *Livre blanc pour une mort digne des animaux* »<sup>16</sup> qui met à plat les critiques faites aux abattoirs et les perspectives possibles pour un abattage alternatif. Les éleveurs y demandent notamment de pouvoir recourir à un abattoir mobile qui aille de ferme en ferme, que ce soit un « *abattoir miniature* » installé dans un « *gros camion* » comme il en existe en Suède, ou plus modestement un caisson d'abattage (2016-7).

Après le refus en 2014 et 2015 par le ministère en charge de l'agriculture d'un projet CASDAR (Compte d'Affectation Spéciale « Développement Agricole et Rural » déposé par la confédération paysanne et proposant une étude nationale sur l'abattage de proximité, un état des lieux, des demandes et une étude de faisabilité, des éleveurs dont Stéphane Dinard et Jocelyne Porcher ont décidé de créer un collectif pour rassembler et s'inscrire dans la société civile. « *Quand l'abattoir vient à la ferme* » a été lancé à l'automne 2015 avec l'objectif de rendre possible l'abattage à la ferme.

*« J'ai considéré au départ quand on a monté le collectif, je l'ai défendu comme ça à l'INRA, que c'était une recherche action pour l'innovation (...) Au début les premières réunions, ça s'appelait recherche action innovation pour l'abattage à la ferme. »*

(entretien N°16, J. Porcher)

---

<sup>16</sup> Porcher J., Lécrivain E., Mouret S., Savalois N., 2014. Livre blanc pour une mort digne des animaux. Les Éditions du Palais, 104p.

Le collectif n'avait pas d'abattoir mobile en 2016. Dans l'article du site web du journal 20 Minutes (2016-1), il s'agissait sans doute de mettre l'accent sur l'objectif de réussir à passer l'étape de l'agrément pour ce type d'équipement. Les tentatives de financement rapportées dans l'article du quotidien Aujourd'hui en France de janvier 2017 (2017-2) font par ailleurs peut-être écho à une réflexion du collectif sur les financements possibles de ces structures, en particulier avec des régions. Enfin, « Quand l'abattoir vient à la ferme » a effectivement sollicité Laurent Allanou sur la faisabilité technique de l'abattage mobile. (entretien N°16, J. Porcher)

Le collectif n'a jamais eu d'équipement mobile, il n'en aura pas, ce n'est pas son objectif.

*« L'objectif depuis le début c'est de mettre les gens en relation (...), de faire évoluer la réglementation. »*

*« Le collectif ne portera pas de projet, ce n'est pas son but, il aide aux projets. »*

(entretien N°16, J. Porcher)

Dans la presse écrite analysée, Jocelyne Porcher est très présente : seule (9 articles) ou avec Stéphane Dinard (2 articles). Stéphane Dinard témoigne par ailleurs seul dans 3 articles. Il est fait référence au collectif « Quand l'abattoir vient à la ferme » dans 10 articles.

L'entrée de Jocelyne Porcher dans la presse se fait en 2014 suite à la parution du « Livre blanc pour une mort digne des animaux ». Celle de Stéphane Dinard se fait juillet 2016 suite à son audition, accompagné de J. Porcher, à la commission d'enquête parlementaire présidée par O. Falorni. Stéphane Dinard, 49 ans, est éleveur de bovins, porcs et quelques moutons. Depuis un peu plus de 10 ans, il fait le choix d'abattre ses animaux chez lui malgré l'interdiction et les peines encourues.

Les 14 articles qui donnent la parole à J. Porcher et/ou S. Dinard sont très majoritairement issus de la presse nationale (12 articles). Les 2 restants et celui mentionnant seulement le collectif sont diffusés par Ouest France.

Parmi les 15 articles, 7 sont partagés avec le projet « Bœuf éthique », 5 de la presse nationale, 2 de la presse régionale.

Pour réaliser l'abattage à la ferme, Jocelyne Porcher envisage l'utilisation d'un camion tout équipé ou d'un simple caisson d'abattage. Concernant les camions abattoirs, elle est plus favorable au modèle autrichien Schwaiger. En comparaison de l'abattoir mobile suédois, son dispositif plus léger lui permet de circuler « *un peu partout* », d'être plus rapidement installé, et représente un investissement 4 à 5 fois moins élevé. C'est le modèle qui intéresse la majorité des éleveurs du collectif, notamment dans les régions où il n'y a plus d'abattoirs de proximité (entretien N°16, J. Porcher).

Le camion est décrit dans sa conception actuelle sur le site du collectif « Quand l'abattoir vient à la ferme »<sup>17</sup>. Il serait déjà utilisé en Hongrie, en Californie et en Argentine, mais interdit de circuler en Autriche où l'éleveur l'utilise en abattoir fixe sur sa ferme (entretien N°16, J. Porcher).

---

<sup>17</sup> <https://abattagealternatives.wordpress.com/le-camion-autrichien-schwaiger/>

## C. *La face cachée de l'iceberg*

Afin de savoir si d'autres projets existent à l'heure actuelle, j'ai observé le contenu des articles de presse et analysé les documents dont j'ai eu connaissance et les entretiens que j'ai réalisés.

### 1. Un projet à l'étude porté par l'association Bio Normandie

Le 15 mai 2017, un article du journal Ouest-France (2017-12) donne la parole à Jérôme Hamard, agriculteur biologique, à la recherche d'une viande de qualité. Le recours à un abattoir mobile fait partie du projet et viendrait s'insérer dans un dispositif complet de ressuage, maturation, découpe et conditionnement.

*« Il s'agirait d'un camion aménagé spécialement, avec deux personnes : une qui procède à l'abattage, et un vétérinaire assermenté par l'État qui estampille la viande. »* (Jérôme Hamard dans article 2017-12)

Afin de demander la mise en place d'un abattoir mobile en Normandie, Jérôme Hamard s'est mis en relation avec la chambre d'agriculture, la direction des services vétérinaires, le groupe de défense sanitaire et Agro-bio Normandie. *« Dédié aux productions bio, le dispositif concernerait déjà 78 producteurs »* (article 2017-12).

Une réunion semble prévue dans les deux prochains mois.

Par courriel du 14 juin 2018, le SRAL (Service Régional de l'Alimentation) de la DRAAF Normandie (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt) a informé la DGAL d'un projet d'abattoir mobile soutenu par l'association Bio Normandie. Cette communication faisait suite à une réunion rassemblant DRAAF, DDPP14 (remplace Direction des services vétérinaires à la suite de la révision générale des politiques publiques), un représentant de la société NORMAN (équipementier spécialisé dans les chaînes d'abattage), des représentants des éleveurs biologiques et de l'association Bio Normandie (ABN). Un compte-rendu de cette réunion mentionne un réel engouement et une demande importante des éleveurs biologiques normands pour une solution d'abattage mobile. Plus de 120 producteurs se sont regroupés autour d'un projet d'abattoir mobile bio multi-espèces. *« Afin d'accompagner ce projet, ABN est financé par la DRAAF de Normandie via un crédit d'animation pour l'agriculture biologique 2017/2018 afin de réaliser une étude de faisabilité et définir le scénario à mettre en place. »*<sup>18</sup>

L'équipementier Norman SA aurait déjà travaillé sur le dimensionnement de camion et le matériel nécessaire selon les espèces, et notamment travaillé autour d'un projet petits animaux mobilisant une seule semi-remorque.

---

<sup>18</sup> Association Bio Normandie. « Projet abattoir mobile bio multi-espèces en Normandie ». Compte - rendu RDV DDPP-DRAAF, mercredi 11 avril 2018.

## 2. Un projet d'acquisition par un boucher charcutier biologique en région Provence-Alpes-Côte d'Azur

Un boucher charcutier biologique et animateur du groupement LEPATURAGE, se lancerait concrètement dans l'acquisition d'un abattoir mobile après une étude de faisabilité économique favorable. Le porteur de projet serait plus particulièrement intéressé par le modèle autrichien Schwaiger. (entretien N°16, J. Porcher)

## 3. Une réflexion pilotée par la Chambre d'agriculture dans le Var

La Chambre d'agriculture du Var pilote une réflexion sur les solutions d'abattage de proximité à développer dans un département qui ne dispose plus d'abattoirs depuis 30 ans<sup>19</sup>. Depuis le début de l'année 2018, une action est engagée en concertation avec les organisations de l'élevage, les services de l'Etat (DDTM et DDPP) et des collectivités territoriales. Après un diagnostic des besoins des éleveurs par une enquête de terrain qui est en cours, les objectifs de travail sont d'étudier les solutions envisageables pour résoudre le problème du transport des animaux vivants dans le département. Les premières conclusions privilégient 2 pistes qui consisteraient à adapter au moins un des sites temporaires d'abattage Aïd existants pour le pérenniser tout au long de l'année, et/ou à organiser l'accueil d'une solution d'abattage mobile (type camion ou « mini-abattoir ») sur un ou plusieurs sites collectifs avec des chambres froides pour le stockage des viandes. Comme nous l'avons vu dans la partie présentation de « l'abattoir mobile de Jean-Michel et Patricia », la location de la remorque d'abattage à des sites disposant des infrastructures complémentaires est une des solutions envisagées par les éleveurs pour rentabiliser leur investissement.

## 4. Une recherche-action dans le Vaucluse

Dans le Vaucluse<sup>20</sup>, une réflexion est menée par des éleveurs de la Confédération paysanne en concertation avec des chercheurs de l'INRA (dont J.Porcher), le Parc Naturel Régional du Luberon, des distributeurs et consommateurs se sont associés pour répondre à une demande urgente des éleveurs ovins et caprins en abattage de proximité. Une étude est en cours, financée par la Fondation de France pour une durée de 2 ans (janvier 2018 à décembre 2019) afin d'identifier la demande des éleveurs du département et de déterminer ensuite la forme la plus adaptée d'un point de vue technico-économique à leurs besoins. Parmi les pistes envisagées figure le « *camion mobile* ».

---

<sup>19</sup> Note à destination des députés de l'Assemblée nationale. Confédération Paysanne, 5 avril 2018.

<sup>20</sup> Idem.

## 5. Un projet porté par des éleveurs en Lozère

En Lozère<sup>21</sup>, un projet d'abattoir mobile est porté par un groupe d'éleveurs de petits ruminants pratiquant la vente directe dans les Cévennes et dont les exploitations sont éloignées géographiquement les unes des autres. Le projet inclue l'identification de sites de découpe et de transformation sur lesquels viendrait s'installer le camion d'abattage. *« L'outil mobile sera composé de toutes les installations nécessaires depuis l'étourdissement et la saignée, jusqu'au ressuyage des carcasses. »* Les carcasses seront directement transférées à l'atelier de découpe fixe annexé.

Les projets dont j'ai eu connaissance par la note rédigée par la Confédération paysanne à destination des députés de l'Assemblée nationale, font partie des projets les plus avancés (dont celui de « Bœuf éthique » en Côte d'Or) recensés par le syndicat, y compris en dehors de son réseau. A côté de ces situations répertoriées, plusieurs autres groupes pilotés par la Confédération paysanne réfléchissent sur la thématique de l'abattage de proximité dans laquelle est inclus le camion d'abattage.

*« Aujourd'hui, on a à peu près 25 ou 30 groupes dans les départements qui sont en train de réfléchir, ou pour les plus avancés de mettre en place, un projet d'abattoir de proximité. Quand je dis abattoir de proximité, ça peut être abattoir fixe, abattoir mobile, ou abattoir fixe situé sur la ferme. »*

(entretien N°4, CP)

---

<sup>21</sup> Note à destination des députés de l'Assemblée nationale. Confédération Paysanne, 5 avril 2018.

## II. LES ABATTOIRS MOBILES : MOTIVATIONS ET DIFFICULTES

La recherche des motivations et freins à l'apparition des abattoirs mobiles a tout d'abord été effectuée à partir des 49 articles de presse recensés. Elle a ensuite été complétée par l'apport d'éléments nouveaux ou complémentaires issus de l'analyse des entretiens réalisés et de certains documents.

### A. *A quoi répondent les abattoirs mobiles*

L'analyse des différentes sources fait apparaître plusieurs raisons qui motivent l'émergence de projets d'abattoir mobile. Parmi les 49 articles de presse, 42 mentionnent au minimum un motif.

#### 1. La protection des animaux

Dans 32 articles de presse, l'abattoir mobile est une réponse aux préoccupations du bien-être de l'animal jusqu'au moment de sa mort pour la consommation humaine.

##### a) **En supprimant le transport des animaux à l'abattoir**

Dans la presse, l'abattoir mobile est avant tout perçu comme la solution pour supprimer l'étape du transport des animaux vers l'abattoir et plus largement de leur sortie de l'exploitation jusqu'à leur hébergement en attendant la mise à mort. Cette question est abordée dans 23 articles de presse sur les 49 recensés.

Le transport seul est décrit comme préjudiciable à l'animal dans 9 articles. Il est à l'origine de stress dans 4 articles mais aussi de « *souffrances* » (2016-8) voire de *maltraitance* (2016-15).

7 articles incriminent les temps de transport « *des heures de route* » (2017-10) et les longs trajets « *long et difficile* » (2018-3) « *des centaines de kilomètres* » (2017-5) « de longues distances » (2017-6). Le lien est fait avec la diminution du nombre d'abattoirs dans un seul article (2017-10).

6 articles alertent sur les pratiques et les conditions de transport, les animaux « *poussés de force dans un camion* » (2018-5), la conduite de certains chauffeurs (2016-9), des conditions parfois « *atroces* » (2017-5), déplorables (2017-2, 2018-1), avec un risque de blessures (2017-16) voire de mort (2018-1).

Le stress du trajet nuit à la qualité des viandes dans 2 articles (2016-1, 2018-3).

Le transport est associé à l'attente des animaux à l'abattoir dans 6 articles. Ces 2 situations cumulées ont une répercussion négative sur la qualité des viandes dans des 2 articles (2016-13, 2017-12).

Le stress du transport est associé à celui de l'inconnu dans 4 articles, un lieu de destination inconnu (2016-4, 2016-5), un lieu et des hommes inconnus (2018-5).

Au transport est ajoutée la séparation des animaux de leurs congénères, source de « *peur et de souffrance* » dans l'article 2016-7.

Les 3 facteurs de stress et de souffrance -transport, attente, séparation des congénères- sont cités dans un même article (2017-16). L'abattage est surajouté dans l'article 2018-1.

*« Tout est fait pour limiter le stress de l'animal qui ne se rend pas compte qu'il va mourir. »* (E. Jeannin dans article 2018-1)

Le lien est fait dans cet article avec la recherche de la « *meilleure viande possible* ».

## **b) En améliorant les conditions d'abattage**

Dans 15 articles qui n'évoquent par ailleurs pas le transport, l'abattoir mobile est décrit comme le moyen de limiter le stress au moment de l'abattage des animaux, voire de le supprimer : « *les animaux ne sont pas stressés* » (2017-9), « *un abattage sans stress* » (2017-19), « *une viande garantie « no stress »* » (2017-14).

L'abattoir mobile, évite le stress du changement (2016-10, 2016-11, 2016-14), maintient l'animal dans son environnement familial (2016-17, 2017-14), « *dans son milieu jusqu'au bout* » (2016-12), permet un abattage « *in situ* » (2017-9, 2017-14), « *en présence de l'éleveur* » (2017-3). L'animal ne se rend compte de rien (2016-18, 2017-6), n'a pas le temps de se rendre compte (2017-16), car « *ça va vite* » (2016-12, 2016-18).

Un article de presse évoque toutefois la prudence d'un représentant de la distribution qui suit l'expérience de la société « Bœuf éthique »

*« ... personne ne peut assurer qu'un bovin tué à la ferme ne souffre jamais. Des éleveurs ne sont pas une garantie totale contre la maltraitance en abattoir. »* (2017-9)

## **c) Analyse hors presse**

Parmi les 49 articles de presse recensés, 40 mentionnent le projet porté par la société « Bœuf éthique » ou ceux soutenus par le collectif « Quand l'abattoir vient à la ferme ». Dans les 2 cas, l'abattoir mobile a pour objectif d'abattre les animaux sur les exploitations, il est alors associé à une absence de transport quand le sujet est abordé dans la presse.

Dans d'autres projets à l'étude (cf I.C.), il est envisagé que l'abattoir mobile puisse s'installer sur des sites d'accueil collectifs. L'objectif est ici la réduction de la distance séparant l'exploitation de l'unité d'abattage<sup>22</sup>, ce qui permettra notamment d'améliorer le bien-être animal en limitant au maximum le stress lié au transport<sup>23</sup>.

## 2. Une alternative à l'abattage industriel

Dans 11 articles de presse, l'abattoir mobile est présenté comme une alternative à l'abattage industriel. Il va à l'encontre d'un mouvement qui concentre les abattages dans des structures de plus en plus importantes (2016-6), qualifiées d'« usines à viande » (2017-2). Il est vu comme une alternative intéressante à un système dans lequel la recherche de rendement rend les conditions de travail difficiles et peut engendrer des actes de maltraitance sur les animaux (2016-2, 2016-3).

*« C'est une bonne solution, une vraie alternative. Mais c'est exactement l'inverse de ce que l'on a fait ces dernières années (...) En fait, c'est un petit peu comme si des supermarchés, on revenait aux petites épiceries. »* (2016-2, 2016-3)

L'abattoir mobile propose un autre mode d'abattage, différent de l'abattage « de masse » (2018-5) « opaque » (2016-1) effectué à des « cadences infernales » (2017-5) ou à des cadences pouvant entraîner parfois de mauvais traitements aux animaux (2017-4). Il répond à une vraie demande des éleveurs et des consommateurs de voir émerger « une filière différente de la production industrielle » (2017-2).

J. Porcher, qui dénonce le système de l'abattage industriel depuis 1997, prévient par ailleurs dans un article de Sud Ouest, qu'il faudra veiller à ce que les abattoirs mobiles sur le modèle suédois « ne tombent pas dans les mains des abattoirs industriels, qui y appliqueraient leurs cadences » (2016-6).

*« Le rapport entre l'homme et l'animal dans ce moment particulier [de l'abattage] ne doit pas se faire dans un temps compressé. »* (2016-10, 2016-14, 2016-11)

Lors de l'entretien, J. Porcher développe les attentes des éleveurs désireux de pouvoir abattre à la ferme les animaux avec qui ils ont partagé le travail. L'abattoir mobile doit apporter quelque chose de différent en privilégiant le temps, pour ne pas contraindre les animaux, et laisser aux éleveurs la possibilité de donner du sens à cette étape ultime de la mise à mort des animaux, de ritualiser l'abattage.

---

<sup>22</sup> Note à destination des députés de l'Assemblée nationale. Confédération Paysanne, 5 avril 2018.

<sup>23</sup> Association Bio Normandie. « Projet abattoir mobile bio multi-espèces en Normandie ». Compte - rendu RDV DDPP-DRAAF, mercredi 11 avril 2018.

*« Notre idée et l'idée des éleveurs, c'est justement qu'il n'y ait pas de cadence, c'est de prendre le temps (...) ne pas brusquer les animaux, pas brusquer les éleveurs et puis avoir le temps de ritualiser même de façon profane la mort de l'animal. Pour donner du sens à tout ça, il faut prendre le temps. Je pense que c'est la seule voie pour réellement apporter quelque chose de différent dans la mort des animaux. Sinon, on déplace juste la question. Si la tuerie est prise dans les cadences ... les injonctions économiques... »*

(entretien N°16, J. Porcher)

### 3. L'abattage à la ferme

Dans 14 articles de presse parmi les 49 recensés, l'abattoir mobile est décrit comme le moyen qui permet d'abattre les animaux à la ferme.

*« Un camion itinérant, allant de ferme en ferme, qui fait mourir les bêtes là où elles ont vécu »,* est l'objectif recherché par la société « Boeuf éthique ». Emilie Jeannin avait tenté de limiter le stress des animaux avant abattage en les transportant elle-même mais, selon elle, « ça ne suffit pas ». (2017-22). La marque « Le Bœuf éthique », c'est la garantie que les bêtes sont abattues à la ferme, dans le calme, en présence de l'éleveur, et qu'il n'y a pas de transport d'animaux vivants, explique Brian Jeannin dans un article de l'Union (2017-3).

Dans 2 autres articles de presse, l'abattoir mobile qui se déplace jusque dans la ferme évite le transport des animaux.

Selon un article de Ouest France qui fait un premier retour sur l'abattoir mobile de Côte-d'Or « *qui circule de ferme en ferme* », les éleveurs sont nombreux à estimer que les bêtes sont complètement perdues et stressées lorsqu'elles quittent leurs champs et se retrouvent dans un lieu inconnu (2018-4).

C'est une des raisons pour lesquelles des éleveurs veulent obtenir le droit d'abattre leurs animaux dans leur ferme. Ils voudraient pouvoir leur offrir une belle mort là où ils sont nés et où ils ont vécu.

C'est la devise qui accompagne le nom du collectif « Quand l'abattoir vient à la ferme » : naître, vivre et mourir à la ferme.

Ces éleveurs veulent assumer la responsabilité de l'abattage de leurs animaux plutôt que de la déléguer à des abattoirs auxquels ils n'ont pas accès (2016-1, 2016-7), et offrir à leurs bêtes une mort digne à laquelle elles ont droit (2016-7).

*« « Question de principe, je ne peux pas soigner mes bêtes, passer du temps avec elles toute leur vie pour au final ne pas leur garantir une mort digne », explique Stéphane Dinard, éleveur porcin et bovin en Dordogne. »* (2017-2)

C'est également une question de « *cohérence* » pour cet éleveur et cofondateur du collectif « Quand l'abattoir vient à la ferme », d'être présent au moment de la mise à mort de ces animaux (2017-4). Un abattoir mobile qui va de ferme en ferme permettrait de tuer et égorger un animal dans son lieu de vie, sous la surveillance de l'éleveur (2016-7). Ce serait un progrès pour les animaux mais aussi pour les éleveurs qui pourraient veiller sur leurs animaux de la naissance à la mort (2018-5).

*« On fait comme si les conditions de mise à mort ne faisaient pas partie de l'élevage à part entière. L'abattage mobile permettrait de ne plus dissocier le temps de la mort du reste. »* (Olivier ASSOULY, philosophe, dans article 2017-5)

Il est difficile pour Emilie Jeannin de s'occuper d'une bête de sa naissance jusqu'à l'abattage sans pouvoir assister à celui-ci (2016-18). C'est de la souffrance morale des éleveurs dont il est question dans l'article du Pèlerin (2016-7), quand ceux-ci ne peuvent accompagner leurs animaux jusqu'à la mort. A tel point, que certains font le choix de se mettre dans l'illégalité en abattant leurs bêtes sur l'exploitation. Ils seraient plus de 200 dans ce cas (2017-2). Dans 4 articles, l'abattoir mobile est décrit comme la solution pour légaliser l'abattage à la ferme. Il est explicitement question du camion d'abattage « comme en Suède » dans 3 articles.

#### 4. La qualité des viandes

12 articles de presse parmi les 49 recensés font un lien entre la qualité des viandes et l'abattage dans un abattoir mobile.

6 articles relient « *stress* » des animaux et qualité des viandes produites, 1 autre établit une corrélation avec la « *souffrance* ».

*« Les bêtes qui partent sans stress font aussi une viande de meilleure qualité »*  
(2017-2)

*« Un animal stressé produit des hormones qui rendent la viande dure »* (2016-13)

Il est question de « *viande gâchée* » par le stress du trajet (2016-1), de son impact sur la qualité des produits transformés comme la charcuterie quand les porcs doivent être transportés entassés dans la bétailière pendant 2 heures (2018-3). Il est aussi question de « *travail dévalorisé* » par l'abattage des animaux dans de mauvaises conditions (2016-12).

Lors de l'entretien, E. Jeannin parle de gaspillage et attribue à l'absence de transport un effet majeur sur la qualité des viandes.

*« Finalement ils [Interbev, section bovine] n'arrêtent pas de nous dire que la société civile en a marre qu'on transporte les animaux dans des conditions atroces, les éleveurs devraient se rebeller un peu plus que ça parce que ça gaspille toute la qualité de travail qui a été fait pendant des années parce que du coup j'ai goûté la viande en Suède elle était absolument délicieuse, c'était incroyable alors que c'était de la viande lambda pas forcément aussi bien élevée qu'on fait en France. »*

(entretien N°11, E. Jeannin)

Dans 6 articles de presse, l'abattoir mobile permettrait d'obtenir des viandes « *de meilleure qualité* », notamment en évitant le transport et l'attente à l'abattoir (2016-13, 2017-22).

5 articles dédiés au projet « Bœuf éthique » intègrent la phase d'abattage dans une démarche globale de recherche de « *la meilleure viande possible* » (2017-5).

*« Venu tourner un documentaire sur la viande chez Émilie Jeannin, Franck Ribière a défini quatre critères pour faire une bonne viande : choisir une race de vaches à bonne viande et adaptées à leur territoire, leur faire manger de l'herbe, avoir des animaux dociles (pour qu'ils soient calmes) et réaliser un abattage sans stress »* (2017-19)

L'alimentation, des animaux capables de valoriser leur territoire, la docilité (une bête docile est une bête qui stresse moins (2016-12)), mais aussi l'abattage des animaux « *à un âge suffisamment mature pour être un peu engraisés* » et une relation sereine entre les éleveurs et leurs bêtes, sont autant de facteurs recherchés par Emilie et Brian Jeannin pour obtenir une viande de qualité (2017-3).

Reste l'étape de l'abattage des animaux, que les porteurs du projet « Bœuf éthique » souhaitent pouvoir désormais maîtriser grâce à l'acquisition d'un camion d'abattage.

*« Pour Emilie Jeannin, attentive à l'alimentation des bêtes et à leur relation avec les éleveurs, un bon abattage est l'une des conditions pour faire «la meilleure viande possible». »* (2017-5)

La longue maturation des carcasses pendant 3 semaines (entretien N°11, E. Jeannin), qui vient compléter le processus en conférant une tendreté et un goût optimaux aux viandes, n'est explicitée dans aucun article.

## 5. La traçabilité des viandes, leur origine de production

L'abattoir mobile apporterait une solution pour une meilleure traçabilité des viandes dans 4 articles seulement. Le mot « viandes » est ici utilisé au sens du règlement (CE) N° 853/2004<sup>24</sup> et englobe les viandes issues de la carcasse, ainsi que les abats, y compris le sang.

La traçabilité est la possibilité d'identifier le ou les animaux à l'origine d'une viande, et inversement de pouvoir suivre le parcours des viandes issues d'un animal de l'abattage jusqu'au consommateur.

Dans un article paru en 2018 sur le site web de l'Express, l'abattoir mobile qui permet l'abattage à la ferme est « *un progrès pour le consommateur à qui l'on garantit une parfaite traçabilité* » (2018-5).

Dans le seul article évoquant l'« abattoir mobile de Jean-Michel et Patricia » lors de l'abattage pour la fête de l'Aïd-el-Kébir en 2017, un des concepteurs de l'« *abattoir mobile roulant pour ovins* » explique que la structure permet « *le maintien de la traçabilité* » (2017-15). Peut-être

---

<sup>24</sup> Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

fait-il allusion aux ouvertures latérales vitrées de la remorque qui permettent de voir depuis l'extérieur l'abattage de l'agneau attribué à chaque client.

Dans un article de 2016, un « *camion équipé qui se déplacerait de ferme en ferme* » assurerait une « *vraie* » traçabilité. Les éleveurs pourraient être assurés de récupérer la carcasse, les abats, voire le sang, correspondant à leurs animaux, ce que ne garantissent pas les abattoirs (2016-1).

*« Des éleveurs qui déposent à l'abattoir des moutons femelles et qui repartent avec des carcasses mâles, cela arrive. J'ai eu plusieurs témoignages en ce sens », assure Jocelyne Porcher, sociologue à l'Institut national de la recherche agronomique (Inra) et auteure du Livre blanc pour une mort digne des animaux (Editions du Palais). « Pour les abats, c'est encore pire. Comment puis-je être sûr de récupérer le sang de mon cochon ou les tripes de mon bœuf ? Les employés ne mettent pas des numéros sur chaque pièce », renchérit Nicolas [un éleveur]. » (2016-1)*

« *Une traçabilité totale* », écrit en gras au début de l'article de Ouest France sur le projet d'abattoir mobile de l'éleveur biologique normand Jérôme Hamard, apparaît comme l'idée phare du projet bien que le sujet ne soit pas développé dans la suite de l'article.

La société « Bœuf éthique » prévoit de commercialiser les viandes produites sous sa marque « *avec des étiquettes qui détailleront clairement la provenance de la viande et la possibilité d'en savoir encore plus sur un site internet* » (2017-22). Les porteurs du projet sont partis du postulat que « *10% des consommateurs de viande étaient prêts à arrêter d'en manger à cause de la maltraitance animale* » (2016-15).

Dans 4 articles de presse dont 3 mentionnant le projet de Côte-d'Or, le concept d'abattoir mobile véhiculant une image d'abattage « éthique » est susceptible de rassurer certains consommateurs soucieux de l'origine des viandes dont ils se nourrissent.

*« Il y a un marché à prendre. Les récents scandales dans les abattoirs ont relancé la réflexion chez les consommateurs sur l'origine de la viande. » (2016-18)*

*« "L'abattage mobile peut répondre à une certaine attente des consommateurs sensibles au bien-être des animaux" » (2017-18, 2017-20)*

*« Des agriculteurs se mettent au bio ou au raisonné, ils développent la vente directe ou en circuit court, mais le gros point noir reste l'abattage », avance Caroline Dumas, membre du collectif en tant que « consommatrice et citoyenne ». « Je suis omnivore mais je ne veux plus me nourrir d'une viande issue de la souffrance (...) » » (2016-1)*

## 6. Le maillage territorial des capacités d'abattage

### a) Analyse de la presse

L'abattoir mobile est une réponse au manque d'abattoirs dans les territoires dans 7 articles de presse parmi les 49 recensés.

Il est vu comme la solution pour pallier l'insuffisance de structures en Corse en 2002 (2002-1) et leur raréfaction en France. C'est en particulier à la suite de ce constat qu'un constructeur du Lot-et-Garonne (département qui ne compte qu'un seul abattoir) a entamé une démarche de recherche et développement pour pouvoir proposer ses abattoirs mobiles (2017-10).

L'abattoir mobile est perçu comme une solution d'abattage de proximité quand les abattoirs fixes viennent à manquer du fait de leur fermeture, comme dans la Creuse (2008-1). Pour un représentant breton du syndicat agricole La Coordination Rurale, l'expérimentation du camion d'abattage, semblable à celui déjà présent en Suède, semble être « *un bon moyen de maintenir un tissu d'abattoirs dans la région* » avec le risque de disparition des petits abattoirs (2016-9).

Dans un département « *suffisamment pourvu en abattoirs de proximité* » comme la Nièvre, certains n'y voient d'ailleurs pas d'intérêt (2017-18, 2017-20) et voient l'insuffisance de structures d'abattage comme un pré requis à l'émergence des abattoirs mobiles.

*« S'il n'y a rien d'autre, l'abattage mobile peut être une solution », tempère Eric Bertrand [président FDSEA de la chambre d'agriculture de la Nièvre, également président de Cosne abattoirs et éleveur ovin]. Si l'élevage est éloigné de l'abattoir, pourquoi pas, selon Xavier Niaux [président du Groupement des Agriculteurs Bio de la Nièvre (GABNI)]. Surtout pour les petits animaux. « Ils ne devraient pas avoir à faire 150 km pour emmener un mouton à l'abattoir » estime-t-il. » (2017-18, 2017-20)*

Ce que Xavier Niaux pointe dans cet article, c'est l'importance de pouvoir disposer de structures d'abattage de proximité pour les petits animaux, notamment pour faciliter le travail des agriculteurs. Ces 2 points sont également évoqués dans divers documents et ont été abordés lors des entretiens.

### b) Analyse des autres sources

L'analyse des entretiens et des documents montre que l'abattoir mobile est effectivement une solution à l'absence d'abattoirs dans des départements comme le Var<sup>25</sup> mais il répond également une à une question plus complexe que la simple insuffisance en établissements d'abattage dans une région, en particulier pour les agriculteurs qui ont besoin d'une prestation d'abattage pour la vente en circuit court de leur production.

---

<sup>25</sup>Note à destination des députés de l'Assemblée nationale. Confédération Paysanne, 5 avril 2018.

## Un abattoir pour toutes les productions animales

Même si une région est pourvue en abattoirs, elle peut cependant être déficitaire pour l'abattage de certaines espèces.

En Normandie, un abattoir mobile permettrait de combler l'absence ou le manque de structures d'abattage pour les porcs, les ovins et les chevreux. De nombreux éleveurs membres de l'association d'éleveurs de porcs de Bayeux se montrent intéressés par le projet abattoir mobile bio multi-espèces en Normandie (cf I. C. 1.) car il n'existe en particulier presque plus d'abattoirs pour les porcs dont certains doivent être transportés jusqu'à Laval pour être abattus<sup>26</sup>.

Le déficit en capacités d'abattage des petits ruminants est un constat que fait également le CERD (Centre d'Etude et de Recherche sur la Diversification).

*« Je trouve qu'il y avait toujours eu, pas sur le bovin, un manque sur nos petits ruminants, agneaux, caprins, petits cabris. »*

(entretien N°14, CERD)

L'insuffisance peut être temporaire lorsque la demande est accrue comme c'est le cas tous les ans pour les ovins lors de la fête religieuse de l'Aïd-el-Kébir. C'est pour cette raison que le GAEC le Terrain a décidé d'investir dans son propre outil d'abattage, l'« abattoir mobile de Jean-Michel et Patricia ». Il garantit l'abattage de ses propres animaux, sans avoir à subir les conséquences de règles de fonctionnement ou de tarifs qu'il ne maîtrise pas.

*« On en avait besoin parce qu'aujourd'hui je n'arrive pas à trouver des abattoirs qui peuvent me tuer mes moutons. C'est tout, c'est pour ça qu'on a atterri là-dedans. Moi je ne parle que de l'Aïd. Le reste de l'année, il y a de la place. Les abattoirs pour l'Aïd sont saturés, tous autant qu'ils sont. »*

*« Des fois, j'en emmenais 90, la dernière année je ne sais pas ce qui s'est passé entre l'abattoir et le boucher, je ne sais pas ce qu'il y a eu, j'en ai mis 30 et le boucher (...) il peut en passer 150. »*

*« Le Boucher m'a dit je ne te les [200 agneaux prévus] prends pas parce que je ne peux pas les faire tuer à [un abattoir], ils me demandent trop cher. »*

(entretien N°15, GAEC le Terrain)

Quand bien même les abattoirs existent pour une espèce, ils n'abattent pas nécessairement toutes les catégories d'âge et de poids des animaux de cette espèce. Ce problème a été soulevé par l'association Bio Normandie<sup>27</sup> pour les porcs lourds (carcasses de plus de 90kg) refusés dans certains abattoirs conventionnels. La disparition des abattoirs locaux, l'agrandissement et la standardisation des autres, ont conduit à ce résultat selon J. Porcher.

---

<sup>26</sup>. Association Bio Normandie. « Projet abattoir mobile bio multi-espèces en Normandie ». Compte - rendu RDV DDPP-DRAAF, mercredi 11 avril 2018.

<sup>27</sup> Idem.

*« Il y a un réel besoin et d'abattage d'animaux non standardisés et de transformation derrière. »*

*« Là j'ai un exemple et ce n'est pas le seul, Stéphane en aurait tout autant, d'une éleveuse qui m'a appelé pour me dire je suis embêtée parce que on élève des cochons gascons, des cochons lourds, et l'abattoir qui est à une bonne vingtaine de kilomètres vient de se mettre aux normes et ils ne veulent plus prendre mes cochons. Ils ont dû se doter d'un restrainer d'après ce que j'ai cru comprendre et donc leurs cochons lourds ne sont pas configurés pour la machine. L'abattoir lui a dit qu'il fallait aller faire abattre ses cochons à l'autre abattoir qui est situé à 180 km de chez elle. »*

(entretien N°16, J. Porcher)

### Un abattoir mobile pour la prestation d'abattage

Les éleveurs n'ont pas toujours la possibilité de faire réaliser l'abattage des animaux pour leur propre compte dans des abattoirs industriels situés à proximité.

*« J'en ai plein [des éleveurs] qui m'ont contacté même en Normandie parce-que en fait ils ont plein de maillage d'abattoirs sauf que ils n'y ont pas accès en prestation de service, ou alors ils sont très spécialisés, ils sont mono- espèces. Donc du coup, pour de l'ovin, du caprin et même du bovin, ils doivent faire des centaines de kilomètres alors que c'est là qu'il y a le maillage territorial le plus dense et donc il y a encore des projets là-bas de remettre des abattoirs de proximité parce que finalement ils ont que des abattoirs privés qui ne font pas de prestation de service. »*

(entretien N°11, E. Jeannin)

### Un abattoir mobile pour le bien des éleveurs

L'abattoir mobile en permettant un abattage de proximité est perçu comme le moyen d'améliorer le bien-être des animaux (point I.A.1.a.) mais également d'améliorer les conditions de travail des éleveurs et la rentabilité des filières courtes

*« Le problème c'est que pour faire de la vente directe de viande d'agneau, ils font 3h30 de route, ils vont à Sisteron parce qu'ils n'ont rien en bas. Donc une journée de perdue pour emmener les moutons, et une journée de perdue deux jours après pour aller chercher les carcasses. »*

(entretien N°15, GAEC le Terrain)

*« Le département du Var ne dispose plus d'abattoir depuis 30 ans, et les 280 éleveurs varois (principalement ovins et caprins) doivent dépenser du temps et de l'argent pour apporter leurs animaux vers des sites des départements limitrophes (Digne voire Sisteron dans le 04 et Puget-Théniers dans le 06) »*

(Note à destination des députés de l'Assemblée nationale. Confédération Paysanne, 5 avril 2018.)

## 7. La recherche de la valeur ajoutée

Dans 3 articles de presse, un lien est établi entre la solution d'abattage mobile et la possibilité qu'elle offre de réaliser une meilleure marge économique en s'appropriant toutes les étapes, de la production à la commercialisation.

En 2008, l'abattoir mobile est une des deux solutions envisagées par des éleveurs qui cherchent une solution pour l'abattage de leurs bêtes « *afin de valoriser directement leur production* » (2018-1).

Dans un article paru dans le Bien Public en 2016, le projet d'acquisition d'un abattoir mobile par Emilie Jeannin arrive dans le prolongement d'un engagement de longue date dans la vente directe à la ferme. Il contribue à solutionner le problème de la marge qui va à d'autres qu'aux éleveurs.

*« Emilie Jeannin est souriante et passionnée. Mais elle en a assez (...) Assez aussi que la marge aille à quelqu'un d'autre qu'à l'éleveur, qui a fait le travail, et l'abatteur. »*  
(2016-12)

L'abattage « éthique » grâce au camion d'abattage qui va à la ferme, est au cœur de la construction d'une filière « semi-longue » de valorisation des viandes.

*« Ce n'est pas un abattoir à proprement parler. On vend sous une marque, on est une marque filière basée sur de l'abattage mobile. On se déplace non pas pour faire des prestations de service pour les éleveurs, mais pour abattre un certain nombre de bêtes qu'on leur achète et que nous commercialisons. »* (2017-3)

Un pacte sera instauré entre des éleveurs qui s'engagent à élever leurs animaux le mieux possible et la société Bœuf éthique qui se charge de la vendre le mieux possible. Pour le paiement des animaux, un système de bonus est prévu pour valoriser le travail effectué selon des critères prédéfinis, au-delà d'un prix de base établi en concertation avec l'éleveur (2017-6).

Lors de l'entretien, E. Jeannin a développé un des objectifs de la Société : offrir aux éleveurs partenaires la possibilité de proposer un prix rémunérateur, de bénéficier des avantages du circuit court pour tous ceux qui n'ont pas le temps de s'y investir.

*« ... ils [les éleveurs] sont plutôt partants, on en a une centaine, 120 peut-être maintenant et ils sont très très partants, très chauds, il faut dire que la crise actuelle n'aide pas, c'est une crise qui dure quand même depuis bien longtemps. »*

*« L'idée est de proposer une filière semi-longue à des éleveurs qui n'ont pas vraiment le temps de faire de la vente directe et qui pourraient retrouver dans cette filière longue les avantages de la vente directe. »*

(entretien N°11, E. Jeannin)

## 8. Autres

- L'éradication de l'abattage clandestin

Dans l'article du Progrès paru en septembre 2017 lors de la fête de l'Aïd-el-Kébir, l'« abattoir mobile roulant pour ovins » est également une réponse à l'éradication de l'abattage clandestin. (2017-15)

- Un apport pour les abattoirs fixes

Un article de presse mentionne l'avantage que voit un responsable d'abattoir à un partenariat avec la société « Bœuf éthique ».

*« Dans le cadre de cet abattoir mobile, la découpe et la transformation se feraient à l'abattoir d'[nom de la ville]. Nous y voyons donc un moyen de diversification de nos activités et de développement de l'emploi sur [la région]. C'est également un outil pour être moins dépendant des grossistes en place », estime le responsable. »*  
(2016-6)

### ***B. Freins et difficultés à la mise en place des abattoirs mobiles***

Bien que l'article de La Lettre de l'Expansion (2017-9) parle d'un chemin « *semé d'embûches* » pour la mise en circulation en France d'un camion abattoir inspiré du prototype suédois, 19 articles de presse seulement mentionnent un frein au développement des abattoirs mobiles dont 11 au développement particulier du projet bœuf éthique.

En revanche, les difficultés rencontrées ont été largement évoquées au cours des entretiens réalisés auprès des porteurs de projets ou de ceux qui les soutiennent. Les informations recueillies ont permis d'explicitier des freins évoqués sommairement dans la presse et d'en identifier d'autres.

#### 1. Analyse de la presse

##### **a) Des freins économiques**

Le montant des **investissements** pour l'acquisition d'un camion d'abattage est présenté comme un frein dans 6 articles.

Selon le député Olivier Falorni, président de la commission d'enquête parlementaire sur les abattoirs, le coût de l'abattoir mobile est à prendre en compte, c'est un équipement qui vaut cher (2016-6).

5 autres articles font référence au montant du dispositif suédois, un coût trop important de plus de 1 million d'euros (2017-16), un investissement « *colossal* » d'au moins 2 millions d'euros (2016-10, 2016-11, 2016-14). Dans un article du journal L'Express, E. Jeannin « *se bat comme une diablesse* » pour récolter plus de 1 million d'euros (2017-4).

Jocelyne Porcher en revanche plaide pour des dispositifs plus légers comme le camion conçu en Autriche, « *4 à 5 fois moins coûteux* », ou un simple caisson d'abattage (2016-10, 2016-11, 2016-14).

Les **frais de fonctionnement** ne sont un obstacle que dans l'article de 2002 pour le camion d'abattage qui a été envoyé en Corse en 2001. Selon l'article, l'abattoir mobile n'a jamais fonctionné « *faute des financements nécessaires* ». Il est par ailleurs précisé que la « *location de l'engin et le recrutement de bouchers sont estimés à 410.000 euros par an* ».

La **rentabilité** d'un abattoir mobile est un frein dans 3 articles. C'est une des raisons pour lesquelles les essais de l'INRA de Theix en 2005 et 2006 n'auraient pas été poursuivis (2013-1). La rentabilité du modèle d'abattoir mobile suédois est menacée par le montant des investissements nécessaires (2016-10, 2016-11, 2016-14), mais aussi par une capacité d'abattage qui ne sera jamais aussi élevée que dans une structure « classique » (2018-1).

## **b) La répercussion sur le coût de l'abattage et pour le consommateur**

Dans 2 articles, des éleveurs voient le prix de l'abattage dans une structure mobile comme un obstacle à son utilisation.

*« ... Et puis il faut voir le coût aussi. Si c'est plus élevé que dans un abattoir classique, qu'est-ce qu'il restera à l'éleveur ? », s'interroge Roselyne, productrice de viande bovine basée à Saint-Senoux (Ille-et-Vilaine). » (2016-9)*

Lorsque E. Jeannin présente son projet d'abattoir mobile comme un relais possible d'un abattoir local, certains éleveurs estiment cette solution trop chère s'ils n'ont pas assez d'animaux à abattre (2017-21).

Dans 3 articles, l'abattoir mobile produira une viande vendue plus chère, du fait du montant de l'investissement nécessaire (2017-9), ou d'une démarche « éthique » qui ne privilégie pas le rendement (2016-2, 2016-3). Il faut que les consommateurs soient prêts à en payer le prix (2016-2, 2016-3). La question est posée dans l'article de La Lettre de l'Expansion en 2017.

*« ...le camion, qui exige un investissement d'environ 1,2 million d'euros, produira une viande vendue plus cher que le bio. Les consommateurs seront-ils prêts à payer une prime au bien-être animal ? » (2017-9)*

## **c) Des freins réglementaires**

Dans 6 articles, la réglementation actuelle n'autorise pas l'utilisation des abattoirs mobiles. A propos de l'initiative en cours d'un camion abattoir, Frédéric Freund, de l'OABA (Œuvre d'assistance aux bêtes d'abattoirs), pointe la réglementation européenne qu'il est possible de faire évoluer « *pour que les éleveurs puissent tuer chez eux non seulement les animaux qu'ils consomment, mais aussi ceux destinés au circuit court* » (2017-14). Dans un article paru sur le site web du Journal du Centre en 2017, la réglementation européenne dit qu'il est possible, pour les Etats-membres, d'établir des règles nationales pour les abattoirs mobiles, mais que la réglementation française ne fait pas mention d'abattoirs mobiles (2017-20).

Pour Pierre Jouventin, éthologue à Montpellier, l'utilisation d'un camion tout équipé qui irait de ferme en ferme est « *interdit en France pour des raisons de sécurité sanitaire* » (2016-2, 2016-3). De la même façon, dans l'article de 2014, utiliser une unité mobile d'abattage pour offrir une mort digne aux animaux à la ferme, est « *en marge de la légalité* » (2014-1).

Selon Laurent Allanou, constructeur, « *il ne manque qu'une dérogation du ministère de l'agriculture* » pour qu'il puisse développer son concept d'abattoir mobile, car « *tuer ses animaux chez soi est actuellement interdit* » (2017-10).

Nous pouvons constater que la plupart des articles parlant d'interdiction ne distinguent pas l'abattage dans un camion itinérant de l'abattage illégal à la ferme.

#### **d) Des freins administratifs**

3 articles évoquent des freins administratifs dont celui de l'inspection vétérinaire.

Dans un article du journal L'Express de 2017, le chemin administratif sera long avant la mise en service du premier abattoir mobile (2017-14).

Dans 2 articles, les conditions de contrôle de l'hygiène et de la chaîne du froid sont à l'étude au ministère de l'agriculture, et les services sanitaires s'inquiètent notamment de la gestion des déchets et des eaux usées (2017-9, 2017-14).

Par ailleurs, dans l'article du Parisien de 2013, l'Etat estime qu'il n'y a pas de possibilité comme dans les outils fixes, d'inspection en permanence dans les structures tel que les camions d'abattage (2013-1). Dans 2 autres articles, l'affectation, à une si petite unité, d'un vétérinaire pour l'inspection des carcasses est compliquée en France (2017-9) ; elle est même « *impossible compte-tenu de la faiblesse des effectifs vétérinaires* » (2017-14).

#### **e) Des freins techniques et liés au contexte**

8 articles de presse mentionnent des difficultés à la mise en œuvre des abattoirs mobiles, 6 émettent des réserves concernant plus particulièrement le projet de la société « Bœuf éthique ».

Dans un article paru en 2016 sur le site web du journal Sud Ouest, Olivier Falorni rappelle qu'un abattoir nécessite une énorme consommation d'eau et qu'il faut un traitement efficace des effluents (2016-6). Par ailleurs, on apprend dans l'article du Parisien de 2013 qu'aucune suite n'a été donnée aux essais d'abattoir mobile de l'INRA de Theix en 2005 et 2006 pour des raisons techniques et de gestion des déchets (2013).

Le camion abattoir mobile conçu sur le modèle suédois ne sera pas adapté pour l'abattage d'un ou deux animaux à la ferme selon Jocelyne Porcher (2016-10, 2016-11, 2016-14).

Une difficulté de la société Bœuf éthique va être de trouver les élevages qui pourront s'inscrire dans son projet, des exploitations prêtes à respecter un cahier des charges très strict (bovins élevés dans le plus grand respect, avec une nourriture saine, sans OGM) et en capacité de fournir un certain nombre de bovins à abattre à chaque passage du camion pour des raisons de rentabilité (2018-1).

Abattre 10 à 12 bovins dans une seule ferme n'est parfois pas compatibles avec de petites installations agricoles (2018-1) ; fournir 8 à 10 bêtes à l'abattoir lors de son passage, « *c'est beaucoup* » (2017-18, 2017-20). Abattre chaque jour 15 bovins dans une exploitation (parmi les 400

que « Bœuf éthique » compte trouver dans un rayon de 300 km autour de l'abattoir d'Autun), est « *un véritable défi* » dans un article du Journal de Saône et Loire paru en 2016 (2016-15).

## **f) Autres freins**

Dans le journal du Figaro en mars 2018, Mathilde Golla termine son article sur le projet d'abattoir mobile d'E. Jeannin par ces quelques mots : « *Mais certains obstacles, et un oligopole bien implanté, reste à surmonter* » (2018-1).

Aucune précision n'est apportée dans l'article. J'ai pu interroger E. Jeannin sur la signification de cette expression « oligopole bien implanté » et nous verrons plus loin (point 2.c.) à quoi elle fait référence.

La « complexité » est la raison pour laquelle la solution de l'utilisation d'un abattoir mobile, en attendant de voir apparaître en Corse une structure de proximité qui conviendrait à tous, a été rapidement écartée (2018-3).

Dans 2 articles de presse, le changement de gouvernement en 2017 (2017-9) mais également le renouvellement de l'Assemblée nationale et les élections sénatoriales (2017-14), freinent la mobilisation des hommes politiques autour de la proposition d'expérimentation des abattoirs mobiles faite dans le rapport de la commission d'enquête parlementaire présidée par Olivier Falorni (2017-9, 2017-14).

## **2. Analyse des autres sources**

### **a) Le financement**

Le financement d'un camion d'abattage est appréhendé comme un frein par J. Porcher. Les raisons en sont les moyens dont disposent les éleveurs, éventuels porteurs de projet du collectif « Quand l'abattoir vient à la ferme », qui sont souvent à la tête de petites exploitations. Par ailleurs, le souhait de pouvoir s'affranchir d'un seuil de rentabilité a un coût.

Le financement des projets ne pourra pas être supporté par les seuls éleveurs.

*« ...d'abord qui a le financement parce que c'est ça le problème, nous tous les groupes d'éleveurs qu'on anime, c'est...Faut de l'argent public sinon. Il faut un mix de financement. »*

*« Notre idée et l'idée des éleveurs, c'est justement qu'il n'y ait pas de cadence. Le camion arrive pour tuer 2 cochons. S'il faut la matinée et bien il y aura la matinée. C'est vrai que c'est des arbitrages par rapport à qui paye ce camion, qui paye le fonctionnement... Nous, ce qu'on pensait, c'était un mix entre financement public, financement privé, investissement des éleveurs donc répercussion sur le prix de la viande éventuellement. »*

(entretien N°16, J. Porcher)

Au-delà de la capacité à rassembler l'argent nécessaire, le risque est de faire construire un camion d'abattage sans être sûr d'avoir l'agrément.

*« De toute façon c'est ça la difficulté à laquelle sont confrontés les éleveurs même là encore, c'est de faire construire un équipement sans savoir si on va bien réussir à avoir l'agrément. On est quand même sur des sommes, même le camion autrichien, on est à 400 000, 500 000€. On fait pas construire un camion sans avoir une garantie. »*

(entretien N°16, J. Porcher)

C'est également la préoccupation des financeurs de l'abattoir mobile de la société « Bœuf éthique ».

Au stade d'avancement actuel de l'entreprise, nous avons vu que le financement est la difficulté majeure rencontrée par les porteurs de projet, il explique à lui seul les reports successifs de la date de mise en circulation de la remorque d'abattage dans la presse. Les porteurs de projet font les frais de la nouveauté, en particulier auprès des banques qui conditionnent la levée des fonds à l'obtention de l'agrément pour une structure jusque-là inédite.

*« Ce qui nous bloquait, c'était le financement en clair. C'était de trouver 1,6 million sans financement public, c'est chaud quoi ! sur un projet aussi innovant où les investisseurs ont des réserves. Ils veulent bien investir mais il faut que ça puisse passer réglementairement, c'est un peu audacieux quoi. Du coup on a réussi à en trouver. »*

*« Il a fallu trouver des banques ce qui n'est pas simple en France, même si on a des investisseurs parce que ça n'existe pas en France donc tout le monde est un peu rétif. »*

*« Et ils [la banque étrangère spécialisée dans l'« éthique »] veulent des garanties comme quoi on aura l'agrément, ils ne lèveront l'argent que quand on aura l'agrément. La deuxième banque, ils ont pris du retard sur le montage mais je pense que ça va être à peu près le même genre. »*

(entretien N°11, E. Jeannin)

E. Jeannin pense également que les grandes banques françaises ont subi des pressions de certains industriels de la viande pour que le projet ne voit pas le jour.

*« Les banques françaises ont très peur, je pense qu'elles subissent du lobbying énorme pour pas que ça fasse. »*

(entretien N°11, E. Jeannin)

## **b) Des freins réglementaires et administratifs**

*« ...quand on vous répond que de toute façon c'est interdit, ça va pas loin quand même. »*

(entretien N°16, J. Porcher)

C'est la réponse rapportée par des éleveurs intéressés par le concept d'abattoir mobile, après avoir fait une première démarche auprès des services vétérinaires de leur département. Depuis environ 2016, des demandeurs se retrouvent davantage face à des services de l'Etat « qui se renvoient la balle » : le niveau local demandant de s'adresser à l'échelon national pour la gestion de ces dossiers et le niveau national invitant de se rapprocher des structures locales (entretien N°16, J. Porcher).

Rien n'empêchait la société Bœuf éthique de déposer un dossier d'agrément plus tôt, si ce n'est l'absence de moyens pour confier son montage à un bureau extérieur, et l'accueil réservé au projet. Jusqu'à voilà peu, les retours faits par leurs interlocuteurs à la DGAL ou dans les départements consistaient en une liste d'obstacles à la faisabilité du projet (modalités de l'inspection véto, attribution d'un numéro d'agrément spécial, traçabilité, ICPE, etc..). Cette attitude a désormais radicalement changé selon E. Jeannin, avec une administration plus disposée à recevoir les dossiers de demande d'agrément (courriel E. Jeannin, 11 juillet 2018).

L'agrément d'un abattoir mobile est possible dès lors qu'il permet de respecter la réglementation en vigueur. Selon J. Porcher, cela revient à dire qu'il doit respecter les règles de l'abattoir fixe, ce qui est impossible, en particulier lorsque la structure n'est pas l'identique d'un abattoir monté sur roues. Des « aménagements » sont nécessaires pour des dispositifs plus légers et moins coûteux tel le modèle autrichien qui sera plus adapté à des secteurs géographiques moins accessibles.

*« C'est pas interdit de faire circuler des abattoirs mobiles. La difficulté c'est ça, c'est le cahier des charges qui le rendent interdit (...) Le fait que le cahier des charges de l'abattoir fixe doit être appliqué in-extenso à l'abattoir mobile, c'est pas possible. Rien que sur l'organisation du travail déjà, des histoires d'allers-retours, de passages par ci, passages par là. En abattoir, il y a un sens de circulation. Dans l'abattoir comme l'abattoir suédois, c'est peut-être possible car on a une division du travail mais dans le truc Schwaiger, je ne pense pas que ce soit le cas. C'est pas l'idée. Il y a une vision hygiéniste prioritaire de l'abattoir fixe qu'on ne peut pas avoir dans un abattage mobile (...) Même l'amenée des animaux, la plupart des éleveurs sont pour l'abattage au pré, l'abattage au box. Ils veulent éviter toute la contention de l'animal alors que, ça je crois qu'on y échappera pas, toutes les histoires d'amenée des animaux dans les abattoirs fixes avec les barrières, les ci, les ça, les anti-reculs... »*

(entretien N°16, J. Porcher)

Le syndicat de la Confédération paysanne pense aussi qu'un assouplissement de la réglementation est nécessaire pour l'agrément des abattoirs mobiles, notamment en termes de configuration.

Les freins sont une réglementation française qui a retranscrit les obligations de résultat du paquet hygiène en obligations de moyens, et l'interprétation des normes qui est faite par les services de l'Etat.

Selon le syndicat, c'est surtout le niveau « local » qui freine l'avancée des projets, même s'« il y a des endroits où ça se passe mieux que d'autres ».

*« Je ne suis pas capable de savoir si c'est parce que les DDPP ont l'injonction de leur dire ça ou si c'est juste qu'elles n'ont pas les moyens humains de faire face à des projets qui sortent un peu plus des clous qu'un projet d'abattoir fixe mais toujours est-il que c'est un niveau qui, pour l'instant, coince. »*

(entretien N°4, CP)

Concernant l'organisation de l'inspection ante et post-mortem dans les abattoirs mobiles, C. Terlouw pense que les services de l'Etat n'ont pas assez de temps, de personnel, pour suivre les camions d'abattage de petites exploitations en petites exploitations. Il faut réfléchir à un autre dispositif qui rende possible l'abattage mobile en n'imposant pas une trop grande contrainte supplémentaire à ceux qui doivent effectuer « des tâches obligatoires ».

*« Un agent de l'Etat ne va pas vouloir vérifier 2 cochons ici et trois moutons là-bas. Il faut qu'ils interviennent mais on peut pas leur demander de faire le tour des campagnes. Si on part sur ces bases-là, l'abattoir mobile ne verra jamais le jour ! Ce sera nient catégorique ! »*

(entretien N°6, C. Terlouw)

### **c) Des opposants**

D'après plusieurs entretiens, la question des abattoirs mobiles suscite de vives réactions de la part des organisations professionnelles majoritaires, agricoles ou des industriels de la viande.

Le syndicat agricole de la FNSEA a été cité parmi les freins à l'émergence du concept d'abattoir mobile en France pour répondre à une demande d'abattage à la ferme (entretien N° , J. Porcher)

*« ... la FNSEA [Fédération Nationale des Syndicats d'Exploitants Agricoles] qui est archi arc-boutée contre. Le numéro 2 de la FNSEA dit qu'il n'a jamais entendu un éleveur demander l'abattage à la ferme, vouloir abattre les animaux à la ferme. Ils sont dans le déni complet. »*

(entretien N°16, J. Porcher)

Certaines fédérations des professionnels de la viande seraient dans la même attitude de déni vis-à-vis du camion d'abattage suédois, dans leurs interventions auprès des législateurs pour « bloquer » l'adoption de l'amendement prévoyant l'expérimentation des abattoirs mobiles (entretien N°11, E. Jeannin).

Le même constat d'opposition est rapporté par un représentant du syndicat agricole de la Confédération paysanne.

*« Tout projet d'abattage, ou d'outil d'abattage ou même d'abattoir à la ferme, peu importe le volume en réalité, va se retrouver face à des oppositions fortes de la part des abatteurs actuels, de la majorité des abatteurs actuels. Il y a plusieurs Fédérations d'abattage. Dans les 3, il y en a effectivement deux qui représentent les abattoirs privés et qui sont absolument contre tout ce qu'on propose ... »*

(entretien N°4, CP)

Le terme d'« oligopole bien implanté » utilisé dans l'article du Figaro (2018-1) consacré au projet d'abattoir mobile de la société « Bœuf éthique », désigne les principaux opérateurs du marché français de la viande qui exerceraient des pressions sur la sphère politique et le gouvernement ainsi que sur les abattoirs de proximité dans lesquels ils font abattre des animaux, pour empêcher la réalisation du projet (entretien N° , E. Jeannin).

*« Oui alors on dit pas avec qui [quel abattoir] on bosse parce-que en fait, ça s'est su dans la presse qu'on voulait bosser avec Autun, ils ont eu des pressions de fou pour pas bosser avec nous... Donc les autres on en parle pas encore tant que c'est pas fait... Ça peut paraître parano mais on dit pas où [rires] ».*

(entretien N°11, E. Jeannin)

E. Jeannin évoque plusieurs raisons pour lesquelles elle pense que des industriels bien implantés redoutent l'arrivée d'un abattoir qui ne prétend pourtant pas produire plus de 2000 Tec (Tonnes équivalent carcasse) par an.

Le concept de l'abattoir mobile diffusé auprès des consommateurs, des associations, des hommes politiques, risque tout d'abord de focaliser l'attention sur la question du transport des animaux dont certains excès dans le mode d'abattage industriel sont méconnus du grand public.

*« Dans la filière actuelle, il y a des transports à tire-larigot dans tous les sens que ce soit les maquignons ou les coops qui ramassent. Des fois, les vaches qu'ils ramassent dans les fermes font le tour du département. Après, elles vont dans des centres d'allotement ou dans les COOP. Après, on les reprend et elles vont sur des marchés ou dans les abattoirs. Elles en font du transport ! »*

(entretien N°11, E. Jeannin)

Par ailleurs, les bovins vendus par des coopératives à un groupe industriel possédant plusieurs abattoirs, sont parfois acheminés vers des abattoirs éloignés des animaux alors qu'un établissement du même groupe est situé à proximité (entretien N°11, E. Jeannin).

Un autre fait rapporté lors des entretiens illustre également les incohérences d'un mode de production, quand des industriels de la grande distribution se prévalent de vendre de la viande « locale » qui peut cependant avoir été produite dans des abattoirs appartenant à l'entreprise, éloignés des lieux de production et conduisant à un transport des bovins sur de longues distances (entretien N°8, DD(ec)PP).

Au-delà de la transparence sur les transports, les abattoirs mobiles risquent de déranger également par la transparence qu'ils permettent dans les transactions avec les éleveurs (entretien N°11, E. Jeannin).

*« Je pense qu'il va y avoir des surprises sur les poids de carcasse, quand on les [ les vaches] transporte elles perdent du poids, sans parler des éventuels doutes, suspicions qui règnent dans la filière sur des balances truquées et compagnie donc ça va lever toutes ces ambiguïtés du fait qu'il y ait plus de proximité. »*

(entretien N°11, E. Jeannin)

Mais surtout, l'expérience de « bœuf éthique » risque de mettre en évidence que le marché de la viande est beaucoup plus lucratif que ne le disent les industriels.

*« Ça c'est le plus explosif je pense de tous les sujets. »*

(entretien N°11, E. Jeannin)

Avec les précautions qui s'imposent du fait d'une activité qui n'a pas encore démarré, la société a réalisé d'après ses calculs, qu'elle était en capacité de proposer à ses clients un produit comme la viande hachée à des tarifs bien inférieurs à ceux de ses concurrents. Cette marge de manœuvre est rassurante pour la rentabilité de l'entreprise et si elle se confirme, offre des perspectives encourageantes de partage de la valeur avec les éleveurs et de développement d'un modèle vertueux.

*« ...parce que nous l'objectif c'est que les éleveurs soient mieux rémunérés. C'est de pouvoir dire on peut les rémunérer bien, vendre de la viande de qualité et avoir un abattoir qui coûte 4 fois plus cher que vous [un coût d'abattage de 1,1€ au kg de carcasse au lieu de 33 centimes] et y arriver ! Je pense que c'est pour ça qu'ils ont vraiment peur. »*

*« ...on a l'objectif de faire tourner cet abattoir et de montrer que ça peut être un modèle économiquement viable et c'est de montrer qu'on peut faire un modèle vertueux économiquement rentable, que la vertu n'est pas un truc réservé aux utopistes, aux gens qui perdent de l'argent. On peut aussi faire des choses vertueuses avec des bonnes intentions et s'inscrire quand même dans un modèle économique. »*

(entretien N°11, E. Jeannin)

## **d) La collecte des sous-produits**

Le traitement des sous-produits générés par l'abattoir est un poste budgétaire important et difficile à maîtriser. Les exploitants dépendent d'opérateurs privés peu nombreux qui proposent des tarifs « qui ne paraissent pas réglementés » (entretien N° , E. Jeannin).

*« On savait que c'était cher, j'avais demandé un devis avant d'acheter l'abattoir. Mais bon c'est cher quand même ! On s'attendait peut-être pas à tant que ça non plus. On avait fait faire un devis à [l'autre entreprise], c'était encore plus cher... Trop cher, c'était même pas possible ...Deux fois le prix de [la première entreprise] je crois ! (...) Ils sont que deux alors ils ont un peu le monopole. C'est pour ça aussi. Ils le savent très bien, on a besoin des équarrissages pour avoir l'agrément. »*

(entretien N°15, GAEC le Terrain »

L'organisation de la collecte est compliquée et coûteuse avec un abattoir en déplacement permanent (entretien N° , E. Jeannin).

L'expérience des difficultés rencontrées pour un retrait rapide des cadavres d'animaux sur les exploitations ne laisse pas présager la possibilité d'une collecte systématique des sous-produits en fin d'activité comme le demande l'administration.

*« Déjà sur les fermes on voit, quand on a une mort après le mercredi, on peut la garder jusqu'au lundi. C'est très compliqué. »*

(entretien N° , E. Jeannin)

Par ailleurs, les quantités de sous-produits à collecter sont faibles. Ce tonnage peu important a également des répercussions pour les exploitants car il est un obstacle à la possibilité d'orienter les sous-produits selon les différentes catégories. Le mélange est collecté au tarif le plus fort correspondant au traitement de la catégorie la plus à risque.

*« C'est comme un tout petit abattoir il n'y a pas assez de volume pour que l'équarrisseur accepte de passer pour plusieurs catégories. »*

(entretien N°5, DD(ec)PP)

## **e) La nouveauté**

Comme nous l'avons vu, les investisseurs et les banques sont frileux à investir des fonds dans un dispositif inédit. Au-delà du financement, la nouveauté que représente l'abattage mobile est à l'origine de la plupart des freins, elle génère des réticences, des craintes, des exigences face à un dispositif inexpérimenté dont on ne sait pas comment il va être maîtrisé, comment il va s'insérer dans le domaine de l'abattage en France.

*« Pour l'instant, le frein de la non existence quoi. Je pense qu'il y a un truc à faire démarrer. Il nous faut deux ou trois projets pilotes qui fonctionnent en France pour que ça se démocratise un petit peu (...) faire un peu face aux craintes d'anticipation de ces projets là que ce soit sur leurs aspects économiques, la crainte du vol de tonnage quoi, que sur les aspects d'hygiène, l'impact sur l'image de l'acte d'abattage »*

(entretien N°4 , CP)

*« Le plus dur c'est que comme ça n'existe pas encore en France, tout le monde est hyper prudent sur tout, ce qui peut être compréhensible mais bon. »*

(entretien N°11 , E. Jeannin)

Les porteurs du projet « Bœuf éthique » ne sont pas inquiets pour l'obtention de l'agrément mais ils s'attendent à ce que ça ne soit pas facile et que leur dossier soit analysé dans le moindre détail.

Dans cet exemple, le camion d'abattage n'est en revanche pas une nouveauté côté exploitants qui bénéficient de l'expérience suédoise et savent que c'est possible.

*« Je pense qu'on va être très très très observé et donc ils ne vont rien laisser passer. Donc il y aura forcément des remarques, des modifications à apporter, des ajustements etc... mais voilà il faut être pratico-pratique un moment donné. Ça, ça pose problème OK, comment on peut faire autrement ? Alors ça, c'est un enseignement des Suédois avec qui on travaille, ils n'ont jamais de problèmes. Enfin, quand il y a un problème, à chaque fois ils ont 40 solutions. C'est vrai que du coup ça aide à voir les choses autrement (...) A priori on devrait avoir l'agrément, il y a pas de raison. S'il y a un truc qui coince on fait les changements pour décoincer la situation, on s'adapte. »*

(entretien N°11 , E. Jeannin)

Les éleveurs de la Nièvre ont également cheminé avec les rejets et les craintes suscitées par leur projet. Avant de trouver un premier site d'abattage temporaire pour installer leur camion, les exploitants ont essuyé beaucoup de refus. Puis il a fallu répondre aux appréhensions de ceux qui avaient choisi d'expérimenter cette nouvelle solution d'abattage.

*« Combien de personnes on a appelé et qui nous prenaient pour des fous... »*

*« Ça a été une découverte pour tout le monde, aussi bien pour nous éleveurs que pour la DDT [DDPP] [du département] parce que c'était le premier camion en France. Tout le monde avait peur que ça ne marche pas, que ça bouchonne, que les clients râlent. »*

(entretien N°15, GAEC le Terrain)

Les exploitants ont également découvert l'équipement en fonctionnement et fait les frais d'un outil encore inexpérimenté. Les constructeurs s'étaient engagés pour une cadence théorique qui n'a pu être atteinte. La remorque d'abattage fait régulièrement l'objet d'ajustements techniques

dans le cadre du programme de recherche du carrossier qui souhaite se positionner pour développer l'équipement.

*« Je lui [Frappa] ai dit les machines sont données pour 40 à l'heure, il faut que ça fasse 40 à l'heure. Parce que nous on a fait notre emprunt pour que ça fasse un rapport. Sinon dans 2 ans c'est terminé. Si ça marche pas cette année, l'abattoir on le vend. »*

(entretien N°15, GAEC le Terrain)

Pour le syndicat de la Confédération paysanne, rédacteur d'un amendement au projet de loi n° 627 en faveur d'une expérimentation des abattoirs mobiles, la mise en œuvre de ces nouvelles structures d'abattage ne peut se faire sans une évolution de la réglementation. Mais les adaptations sont difficiles à concevoir tant que le dispositif n'a pas encore été éprouvé.

*« L'autre chose qui nous a amené à passer par la loi, c'est que la DGAL je crois, je ne sais pas si elle est prête à s'engager à faire une modification réglementaire comme ça de but en blanc sur un truc qui n'existe pas encore (...) On a parlé d'expérimentation, c'est parce que c'est des choses hyper nouvelles et hyper mouvantes et qu'on était pas capable vis-à-vis de cette nouveauté et de cette mouvance de proposer des évolutions réglementaires.»*

(entretien N°4, CP)

### III. LA REGLEMENTATION ET SON APPLICATION

La réglementation sanitaire des abattoirs a subi une profonde transformation dans les années 2000 avec l'arrivée du paquet hygiène. Cette réforme entrée en vigueur au 01 janvier 2006 est portée par une réglementation européenne, d'application directe dans les Etats membres. En France, elle a en particulier mis fin à la distinction d'abattoirs de faible capacité tels qu'ils étaient définis dans l'arrêté du 17 mars 1992 (relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements) et pour lesquelles des dérogations aux conditions d'installation et d'équipement étaient prévues moyennant un périmètre restreint de commercialisation des viandes produites. L'objectif du paquet hygiène est d'atteindre un même niveau élevé de protection de la santé publique dans toute l'Union européenne. Il s'appuie sur le principe d'une analyse de risques mené par les professionnels à qui incombe la responsabilité première des produits fabriqués. Ce qui s'est communément traduit par une obligation de résultats pour les fabricants, par opposition aux obligations de moyens présents dans l'arrêté du 17 mars 1992.

Le paquet hygiène se compose de six textes, la "Food Law" (Règlement 178/2002), base de toute la réglementation du secteur des denrées alimentaires, qui a ensuite été complété par cinq autres règlements dont le règlement (CE) N°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, le règlement (CE) N°853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale et le règlement (CE) N°854/2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

Les abattoirs sont également soumis à d'autres réglementations concernant la protection animale, la protection de l'environnement, la santé au travail...

#### *A. Différencier abattage à la ferme et abattage mobile*

L'abattage est défini dans le règlement (CE) N° 1099/2009 du Conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort, comme la mise à mort d'animaux destinés à la consommation humaine.

Dans le CRPM (Code Rural et de la Pêche Maritime), le terme désigne le fait de mettre à mort un animal par saignée (Article R214-64 du CRPM).

Ce qui est interdit et puni de six mois d'emprisonnement et de 15 000 euros d'amende n'est pas l'abattage à la ferme en lui-même mais le fait d'abattre un animal en dehors d'un établissement d'abattage dans des conditions illicites et/ou de mettre sur le marché des produits d'origine animale sans être titulaire de l'agrément requis (Article L237-2 du CRPM).

La mise à mort hors d'un abattoir est autorisée lors de l'abattage des ongulés domestiques des espèces caprine, ovine, porcine, dès lors que cet abattage est réalisé par la personne qui les a élevés et que la totalité des animaux abattus est réservée à la consommation de sa famille (Article R231-6 du CRPM).

La mise à mort hors d'un abattoir est également autorisée lors de l'abattage d'urgence pour cause d'accident des animaux des espèces bovine, porcine et équine ainsi que les ratites. (Article R231-6 du CRPM)

L'abattage d'urgence en dehors d'un abattoir est encadré réglementairement (Règlement N°853/2004, Annexe III, Section I, Chapitre VI). Après une inspection ante-mortem réalisée par un vétérinaire, les seules opérations de mise à mort et de saignée (suivies éventuellement du seul prélèvement de l'estomac et des intestins sous le contrôle du vétérinaire) sont réalisées sur place. L'animal abattu et saigné doit être transporté vers un abattoir dans des conditions hygiéniques et sans retard indu, pour que soient réalisées les autres opérations de préparation des carcasses.

L'abattage à la ferme n'est donc pas interdit s'il y est réalisé dans un abattoir mobile agréé.

## **B. Apparition des abattoirs mobiles dans la réglementation**

### **1. Une première apparition dans le paquet hygiène**

C'est dans le règlement (CE) N° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, que les abattoirs mobiles font leur première apparition, une apparition discrète mais remarquable dans les considérants en préambule du règlement :

*(18) Il convient que les exigences en matière de structure et d'hygiène énoncées dans le présent règlement s'appliquent à tous les types d'établissements, y compris les petites entreprises et les **abattoirs mobiles**.*

Par ailleurs, dans son annexe I, le règlement définit l'abattoir comme un établissement utilisé pour **l'abattage et l'habillage** des animaux dont la viande est destinée à la consommation humaine, l'habillage étant explicité par le dictionnaire Larousse comme la préparation des carcasses à l'abattoir comprenant dépouille (opération de séparation de la peau de la carcasse d'un animal mort), éviscération, fente et parage des carcasses. Nous retrouvons ici la définition de l'abattoir mobile telle que nous l'avons énoncée en introduction de ce mémoire.

Le règlement (CE) N° 853/2004 est d'application directe dans tous les Etats membres depuis le 01 janvier 2006.

Une première évocation par la réglementation européenne vise à reconnaître les abattoirs mobiles comme des structures d'abattage parmi d'autres, tout en précisant qu'ils ne bénéficient pas d'un statut particulier au regard des exigences réglementaires en matière de structure et d'hygiène énoncées dans le règlement (CE) N° 853/2004.
---

## 2. Une entrée confirmée dans la réglementation européenne

Le terme « abattoirs mobiles » est de nouveau explicité dans le règlement (CE) N° 1099/2009 DU CONSEIL du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort. Il est présent dans le considérant n°40 mais on le retrouve également cette fois dans le corps du texte :

*(40) Les abattoirs mobiles réduisent la nécessité pour les animaux d'être transportés sur de longues distances et peuvent donc contribuer à préserver leur bien-être. Cependant, les contraintes techniques des abattoirs mobiles sont différentes de celles des abattoirs fixes et il se peut dès lors que les règles techniques doivent être adaptées. En conséquence, le présent règlement devrait prévoir la possibilité d'accorder des dérogations pour les abattoirs mobiles en ce qui concerne les prescriptions relatives à la configuration, à la construction et à l'équipement des abattoirs. Dans l'attente de l'adoption de ces dérogations, il convient de permettre aux États membres d'établir ou de maintenir des règles nationales pour les abattoirs mobiles.*

*(...)*

### *CHAPITRE III*

#### *PRESCRIPTIONS SUPPLÉMENTAIRES APPLICABLES AUX ABATTOIRS*

##### *Article 14*

##### *Configuration, construction et équipement des abattoirs*

*3. Peuvent être arrêtées conformément à la procédure visée à l'article 25, paragraphe 2 :*

*a) des dérogations aux dispositions de l'annexe II pour les **abattoirs mobiles** ;*

*Dans l'attente de l'adoption des dérogations visées au premier alinéa, point a), les États membres peuvent établir ou maintenir des dispositions nationales applicables aux abattoirs mobiles.*

Par ailleurs, le point k) de l'article 2 du chapitre I donne une définition large de l'abattoir :

***tout*** établissement utilisé pour l'abattage d'animaux terrestres qui relève du champ d'application du règlement (CE) n° 853/2004

Le règlement (CE) N° 1099/2009 est d'application directe dans tout Etat membre depuis le 1° janvier 2013, dans son intégralité pour les nouveaux abattoirs.

Le règlement (CE) N° 1099/2009 nomme les abattoirs mobiles et leur reconnaît même une légitimité du point de vue du bien-être des animaux. Contrairement au règlement (CE) 853/2004, il convient de contraintes techniques liées au caractère mobile et envisage la possibilité pour ces structures de déroger à certaines prescriptions.

### 3. Une entrée sous entendue dans la réglementation nationale

Il n'est jusqu'à ce jour pas fait mention des abattoirs mobiles dans la réglementation nationale, et en particulier dans l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale. Toutefois, parmi la documentation infra-réglementaire, l'instruction technique DGAL/SDSSA/2018-141 qui précise à l'attention des DD(CS)PP et des DAAF la procédure à suivre pour l'agrément des établissements au titre du règlement (CE) n°853/2004, réserve un chapitre particulier à l'agrément d'établissements mobiles :

#### *6 Agrément d'établissements mobiles*

*Des projets d'ouverture **d'établissements agréés mobiles, y compris des abattoirs**, ont été communiqués à la DGAL.*

*La réglementation en vigueur n'interdit pas de tels agréments, dans la mesure où ceux-ci répondent aux conditions requises pour l'agrément des établissements, particulièrement en matière de procédures de nettoyage et désinfection, approvisionnement en eau potable et gestion des déchets et des sous-produits. Ils doivent en outre permettre la réalisation des contrôles officiels, conformément aux textes en vigueur.*

Cette partie dédiée aux établissements mobiles figurait déjà dans l'instruction technique DGAL/SDSSA/2016-355 du 19 août 2016 abrogée par l'actuel ordre de méthode, mais le principe d'un abattoir mobile était absent de la note de service DGAL/SDSSA/N2012-8119 du 12 juin 2012 diffusée antérieurement et abrogée en 2016.

Depuis 2016, suite à la communication de projets d'ouverture d'abattoirs mobiles, La DGAL précise à l'attention des services déconcentrés la possibilité d'agréer de telles structures. Elle met l'accent sur les procédures de nettoyage désinfection, l'approvisionnement en eau potable et la gestion des déchets et sous-produits.

## C. *Les abattoirs mobiles et la réglementation*

### 1. Une réglementation applicable à tous les abattoirs d'ongulés domestiques

#### a) **Des exigences en matière de structure et d'hygiène**

Comme nous l'avons vu précédemment, les exigences en matière de structure et d'hygiène énoncées dans le règlement (CE) N°853/2004 doivent s'appliquer à tous les types d'établissements, y compris les abattoirs mobiles. Elles recouvrent les exigences de base prévues dans le règlement N°852/2004 et les exigences spécifiques stipulées dans l'annexe III, section I Viandes d'ongulés domestiques, du règlement (CE) N° 853/2004.

Il ne s'agit pas ici de faire une liste exhaustive des locaux, installations et équipements dont doit être pourvu un abattoir que ce soit au titre de la réglementation sanitaire mais également du code du travail, mais de voir à travers l'exemple des exigences spécifiques de l'annexe III du règlement (CE) N° 853/2004 comment les abattoirs mobiles s'inscrivent dans les dispositions réglementaires.

Dans son annexe III, section I, le règlement (CE) N° 853/2004 fixe des obligations à respecter en matière de construction, configuration et équipement des abattoirs (chapitre II), ainsi qu'en matière d'hygiène de l'abattage (chapitre IV).  
(Les parties de texte mises en exergue désignent les obligations de résultats et les moyens à mettre en œuvre)

Le chapitre II exige au 1)a) des locaux de **stabulation hygiéniques** ou, si le climat le permet, des parcs d'attente pour **l'hébergement des animaux, faciles à nettoyer et à désinfecter** avec une évacuation des eaux résiduaires qui ne doit pas compromettre la sûreté des aliments conçus pour le respect du **bien-être des animaux** (espace, abreuvement, alimentation si nécessaire), et aménagés de manière à faciliter **les inspections ante mortem** (y compris l'identification).

Pour la partie abattage, afin d'atteindre l'objectif d'**absence de contamination des viandes**, les abattoirs d'ongulés domestiques doivent comporter un **nombre suffisant de locaux** adaptés aux opérations ; une séparation **dans un local (ou dans le temps** si autorisation de l'autorité compétente) de la vidange et du nettoyage des estomacs et intestins ; une séparation **dans l'espace ou dans le temps** pour les opérations allant de l'étourdissement et la saignée jusqu'à l'expédition des viandes ; des installations **empêchant tout contact entre les viandes et le sol, les murs ou les équipements** ; des chaînes d'abattage (lorsqu'elles sont utilisées) conçues de façon à permettre le **déroulement continu du process** et à **éviter une contamination croisée** entre les différentes parties de la chaîne. Les opérations pour lesquelles les exploitants doivent assurer une séparation dans l'espace ou dans le temps sont : **l'étourdissement et la saignée; dans le cas de l'abattage des porcs, l'échaudage, l'épilage, le grattage et le brûlage; l'éviscération et la poursuite de l'habillage; la manipulation de boyaux et de tripes nettoyés ; la préparation et le nettoyage des autres abats, notamment la**

**manipulation des têtes dépouillées si ces opérations ne sont pas effectuées sur la chaîne d'abattage ; le conditionnement des abats, et l'expédition des viandes.**

Les points suivants du chapitre II imposent en particulier des **installations fermant à clé** pour l'entreposage frigorifique des **viandes consignées** ; des **installations séparées** fermant à clé pour l'entreposage des **viandes déclarées impropres à la consommation humaine** ; une installation correctement équipée ou, le cas échéant, d'un local réservé à **l'usage exclusif du service vétérinaire**.

Le chapitre IV (Hygiène de l'abattage) nous intéresse car il mentionne l'obligation pour les exploitants d'abattoirs de soumettre **tous les animaux abattus** à une **inspection post mortem** dans des conditions appropriées conformément au règlement (CE)N°854/2004. Après l'inspection post mortem, les parties impropres à la consommation humaine doivent être **évacuées dès que possible de la zone propre de l'établissement** ; les viandes consignées ou déclarées impropres à la consommation humaine et les sous-produits non comestibles ne doivent **pas entrer en contact** avec les viandes déclarées propres à la consommation humaine. Après l'abattage et l'inspection post-mortem, les viandes doivent être entreposées conformément aux dispositions établies au chapitre VII.

Le chapitre VII (Entreposage et transport) précise que, sauf dispositions contraires, **l'inspection post mortem doit être suivie immédiatement d'une réfrigération dans l'abattoir** afin d'assurer, dans toutes les parties de la viande, une température ne dépassant pas 3°C pour les abats et 7°C pour les autres viandes, selon une courbe assurant une **diminution continue de la température** ; cette réfrigération doit être assortie d'une **ventilation adéquate** afin d'empêcher toute condensation sur les viandes.

Les abats et autres viandes doivent atteindre et conserver les températures précédemment indiquées avant leur entreposage.

Le chapitre VII (Entreposage et transport) stipule que les viandes -abats et autres viandes- doivent atteindre et conserver les températures respectives de 3°C et 7°C **avant le transport et pendant celui-ci**. Toutefois le **transport** de carcasses, demi-carcasses, de quartiers ou de demi-carcasses découpées en trois morceaux de gros d'animaux des espèces ovine et caprine, d'animaux de l'espèce bovine et d'animaux de l'espèce porcine peut commencer avant que la température de 7°C ne soit atteinte moyennant le respect d'un ensemble de conditions explicitées au point 3) b) du chapitre VII. Les viandes doivent provenir d'un seul abattoir, et être transportées pour chaque espèce animale conformément à des paramètres corrélés de durée maximale de transport, de taux maximal de contamination microbiologique de surface, de températures (des viandes et de l'air) qui doivent faire l'objet d'une surveillance et d'un enregistrement, de durée maximale de réfrigération pour atteindre la température de surface. Cette dérogation est soumise à une autorisation écrite délivrée par l'autorité compétente du lieu de départ et chaque transport doit être accompagné d'une déclaration établie par l'exploitant explicitant les conditions de sa mise en œuvre.

La construction de certaines phrases (l'énumération de la liste des opérations pour lesquelles une séparation dans l'espace ou dans le temps doit être assurée), l'emploi de certains termes ayant une signification proche (locaux, et installations pour l'entreposage des viandes consignées et saisies), l'oubli de certains éléments (l'habillage correspondant à la dépouille des animaux dans la liste des opérations pour lesquelles une séparation dans l'espace ou dans le temps doit être assurée)

rendent complexes la lecture de la réglementation et peuvent être à l'origine de différences dans son interprétation.

D'autre part, le lexique employé est celui du bâtiment (locaux, mur, sol) et l'organisation décrite est celle d'établissements fixes devant héberger des animaux et disposant de locaux pour la réfrigération des viandes avant leur transport. La réfrigération des carcasses en camion frigorifique pour un abattoir mobile peut être assimilé à un transport frigorifique des viandes pour un abattoir fixe.

Les abattoirs mobiles s'inscrivent dans une réglementation qui a été écrite pour des structures fixes, ce qui peut poser des difficultés d'interprétation et d'application.

## **b) Agrément et contrôles officiels : définition de l'autorité compétente**

- L'agrément :

### La procédure d'agrément :

Le règlement 853/2004 stipule que les établissements manipulant les produits d'origine animale soumis à des exigences conformément à l'annexe III ne peuvent exercer leurs activités que si **l'autorité compétente les a agréés.**

L'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale précise dans le TITRE II : DÉLIVRANCE DE L'AGRÉMENT, Chapitre 1er : Procédure d'agrément, Article 2, que l'agrément des établissements préparant, transformant, manipulant ou entreposant des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, prévu à l'article L. 233-2 du code rural et de la pêche maritime, est délivré préalablement à la mise sur le marché de ces produits ou denrées, par **le préfet.**

L'article 4 suivant stipule que l'agrément ne peut être accordé qu'aux établissements dont le dossier est complet et jugé recevable et pour lesquels la conformité aux conditions sanitaires des installations, d'équipement et du fonctionnement fixées par la réglementation a été constatée au cours d'une visite de l'établissement par un **vétérinaire officiel au sens du V de l'article L. 231-2 du code rural et de la pêche maritime** pour les abattoirs et les ateliers de découpe. Un premier agrément conditionnel d'une durée de 3 mois (renouvelable une fois le cas échéant) est accordé à l'établissement lorsqu'il apparaît que celui-ci respecte toutes les exigences en matière d'infrastructure et d'équipement. L'agrément définitif n'est accordé qu'au terme des 3 mois après vérification du bon fonctionnement du plan de maîtrise sanitaire dans l'entreprise.

Les établissements agréés se voient attribuer un numéro d'agrément composé du numéro de codification du **département du lieu d'implantation** ; du numéro de codification de la **commune** (ou, pour Paris, Lyon et Marseille, de l'arrondissement) **du lieu d'implantation** ; et du numéro d'ordre de l'établissement dans la commune (ou, pour Paris, Lyon et Marseille, dans l'arrondissement).

### Suspension ou retrait d'agrément :

L'article L.233-2 du CRPM mentionne effectivement que l'agrément est délivré par l'autorité administrative. Il est par ailleurs prévu qu'en cas de non-respect des exigences sanitaires réglementaires, **l'autorité administrative** peut suspendre l'agrément en impartissant au titulaire un délai pour y remédier, voire le retirer si les non-conformités dénoncées n'ont pas été corrigées.

#### - Les contrôles officiels :

Le règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine donne les définitions suivantes :

*"autorité compétente," l'autorité centrale d'un État membre compétente pour effectuer des contrôles vétérinaires ou toute autorité à laquelle cette compétence a été déléguée*

*"vétérinaire officiel," un vétérinaire habilité, en vertu du présent règlement, à agir en cette capacité et nommé par l'autorité compétente*

*"auxiliaire officiel," un auxiliaire habilité, en vertu du présent règlement, à agir en cette capacité, nommé par l'autorité compétente et travaillant sous l'autorité et la responsabilité d'un vétérinaire officiel*

Par ailleurs, le règlement liste dans son chapitre II les contrôles officiels devant être réalisés par **l'autorité compétente** afin de s'assurer que les exploitants du secteur alimentaire respectent les exigences prévues par le règlement (CE) n° 852/2004, le règlement (CE) n° 853/2004 et le règlement (CE) n° 1774/2002.

Il s'agit en particulier d'audits concernant les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures basées sur l'analyse des dangers et la maîtrise des points critiques (HACCP), et des contrôles officiels à réaliser sur les viandes fraîches conformément à l'annexe I du règlement.

L'annexe I attribue au **vétérinaire officiel** des tâches de contrôle (audits prévus précédemment, assortis de contrôles explicites supplémentaires veillant en particulier au respect de la réglementation concernant les sous-produits et les EST) et d'inspection. Les tâches d'inspection sont définies pour les contrôles concernant les informations sur la chaîne alimentaire, l'inspection ante mortem, le bien-être des animaux, l'inspection post mortem, les matériels à risques spécifiés et autres sous-produits animaux, et la bonne réalisation des tests de laboratoire explicités.

Les vétérinaires officiels peuvent être assistés par des **auxiliaires officiels** lors des audits (recueil d'informations), lors de l'inspection ante mortem et du bien-être des animaux (présélection des animaux présentant des anomalies), lors de l'inspection post-mortem (sous réserve d'un contrôle régulier des auxiliaires par le vétérinaire officiel). Dès lors que les contrôles officiels n'ont décelé aucune des irrégularités susceptibles de rendre la viande impropre à la consommation humaine, une marque de salubrité est apposée sur les carcasses d'ongulés domestiques. **La marque de salubrité**

doit indiquer le nom du pays dans lequel l'établissement est situé, l'abréviation CE quand ce pays est situé dans la communauté européenne, et **le numéro d'agrément de l'abattoir**.

Sauf cas particuliers explicités dans le règlement, le vétérinaire officiel n'est pas tenu d'être présent lors de l'inspection ante mortem si l'auxiliaire officiel présent à l'abattoir ne détecte aucune anomalie et que par ailleurs, le vétérinaire officiel s'assure régulièrement que l'auxiliaire officiel réalise convenablement ces contrôles. De la même façon, le vétérinaire officiel n'est pas tenu d'être présent en permanence au cours des inspections post mortem si un auxiliaire officiel procède à l'inspection post mortem et met de côté les viandes présentant des anomalies et toutes les autres viandes provenant du même animal ; si toutes ces viandes sont inspectées ultérieurement par le vétérinaire officiel, et que ce dernier s'assure du respect des méthodes d'inspection par l'auxiliaire.

Les décisions à prendre lors des inspections reviennent au vétérinaire officiel excepté dans le domaine du bien-être animal où en cas d'urgence, l'auxiliaire peut prendre les mesures nécessaires en attendant l'arrivée du vétérinaire officiel.

- Le vétérinaire officiel

Le CRPM donne la définition du vétérinaire officiel dans le V de l'article L231-2 : Les agents habilités à exercer les contrôles officiels mentionnés à l'article L231-1 et appartenant aux catégories énumérées aux 1° à 7° du I (Les inspecteurs de la santé publique vétérinaire ; Les ingénieurs ayant la qualité d'agent du ministère chargé de l'agriculture ; Les techniciens supérieurs des services du ministère de l'agriculture ; Les contrôleurs sanitaires des services du ministère de l'agriculture ; Les fonctionnaires et les agents non titulaires de l'Etat compétents en matière sanitaire figurant sur une liste établie par arrêté du ministre chargé de l'agriculture ; Les vétérinaires, contrôleurs sanitaires et préposés sanitaires contractuels de l'Etat pour les missions définies dans leur contrat) qui détiennent un diplôme permettant d'exercer des activités de vétérinaire en France, ont la qualité de "**vétérinaires officiels**" au sens du règlement (CE) n° 854/2004 du 29 avril 2004 lorsqu'ils sont placés sous l'autorité d'un directeur de service déconcentré chargé de l'alimentation ou de la protection des populations ou celle du directeur général de l'alimentation du ministère de l'agriculture.

Il est par ailleurs stipulé dans l'article L231-2 au point IV que des agents appartenant aux catégories énumérées aux 1° à 7° du I **nommément désignés peuvent recevoir du ministre chargé de l'agriculture une compétence territoriale excédant les limites de celle du service où ils sont affectés et qui peut s'étendre à la totalité du territoire national.**

En France, concernant les abattoirs, le niveau de décision est **départemental** :

L'autorité compétente pour délivrer l'agrément est le **préfet du lieu d'implantation** de l'établissement (sur proposition du directeur départemental en charge de la population). C'est également lui qui le suspend ou le retire en cas de nécessité. L'agrément donne lieu à l'attribution d'un **numéro qui matérialise le lieu où est fixé l'établissement (département, commune)**.

Les contrôles officiels sont réalisés par ou sous la responsabilité d'un vétérinaire officiel placé sous l'autorité d'un directeur en charge de la protection des populations.

L'estampille apposée sur les carcasses mises sur le marché affiche le numéro d'agrément de l'abattoir dont elles sont issues.

Il est aisé d'imaginer que ces dispositions ne sont pas applicables à un établissement appelé à s'implanter dans différentes communes, voire dans différents départements.

Les audits et inspections sont susceptibles d'être réalisés par des agents d'un département différent de celui qui a instruit le dossier et accordé l'agrément. Il en va de même pour le suivi des suites de l'inspection (établissement et produits).

Le numéro d'agrément tel qu'il est actuellement constitué ne peut s'appliquer à un abattoir mobile dès lors qu'il se déplace sur plusieurs communes.

L'article L231-2 présente la perspective d'étendre la compétence territoriale d'agents nommément désignés jusqu'à un niveau national (point IV), et de placer les vétérinaires officiels sous l'autorité d'un directeur de service déconcentré chargé de l'alimentation ou celle du directeur général de l'alimentation du ministère de l'agriculture (point V).

Au-delà de la question de l'autorité compétente, il s'agit de savoir comment agréer un établissement en mouvement et susceptible de fonctionner dans des conditions différentes lors de ses déplacements.

### c) La protection de l'environnement

L'activité d'abattage des animaux est inscrite dans la nomenclature des installations classées, susceptibles de créer des risques ou de provoquer des pollutions ou nuisances, notamment pour la sécurité et la santé des riverains. C'est bien l'activité qui est réglementée, qu'elle soit pratiquée en structure fixe ou mobile. Elle est soumise à une réglementation nationale élaborée par la DGPR (direction générale de la prévention des risques, rattachée au ministère de la transition écologique et solidaire) qui se préoccupe en particulier de la gestion des effluents liquides, des sous-produits carnés et du risque de légionellose dans un contexte de concentration de l'activité sur un nombre d'abattoirs en diminution. Il existe différents régimes selon le seuil d'activité journalier en activité de pointe avec 3 niveaux de classement :

- Jusqu'à 500kg de carcasse par jour, l'abattoir n'est pas considéré comme une installation classée, il doit cependant respecter au titre de la santé publique le Règlement sanitaire départemental (RSD) dont l'application relève de la compétence du maire.
- Au-dessus de 500 kg et jusqu'à 5 T par jour, l'installation classée doit faire l'objet d'une **déclaration au préfet avant sa mise en service**. Le risque est considéré acceptable moyennant le respect des prescriptions énoncées dans l'arrêté ministériel du 30/04/2004 correspondant.
- Au-delà de 5T par jour, l'établissement doit, préalablement à sa mise en service, faire une demande d'**autorisation** démontrant l'acceptabilité du risque auprès de la **préfecture du lieu d'implantation de l'abattoir**. L'autorisation est accordée après instruction du dossier par les services de la direction départementale en charge de la protection des populations, réalisation d'une **enquête publique**, et fait l'objet d'un **arrêté préfectoral d'autorisation** le cas échéant.

La réglementation actuelle des ICPE (installations classées pour l'environnement) a été écrite pour des établissements qui jusqu'alors étaient fixes. Les procédures qui s'appliquent et en particulier celle d'autorisation ne sont pas adaptées à des abattoirs dont l'implantation est très temporaire.

*« On est vraiment dans un fonctionnement qui ne rentre pas dans les cases. On ne peut pas adapter notre procédure à ce cas-là. »*

(entretien N°12, DGPR)

## 2. Quelle flexibilité pour les abattoirs mobiles

Le mot flexibilité n'est pas rencontré dans la réglementation, il lui a été préféré les termes et les notions de « dérogation », « souplesse », « adaptation », « exemptions ». Les dispositions ne doivent en aucun cas compromettre les objectifs en matière d'hygiène alimentaire ou de protection animale.

### **a) Des dérogations possibles dans le règlement (CE) N°1099/2009**

Comme nous l'avons vu au point B.2., le règlement prévoit de donner la possibilité aux abattoirs mobiles de déroger aux dispositions de l'annexe II concernant leur configuration, structure et équipement. Dans l'attente de mesures adoptées par la Commission, il est même envisagé qu'un Etat membre puisse établir ou maintenir des dispositions nationales.

En France, cette possibilité de dérogation n'a pas encore été mise à profit. Le BPA (bureau de protection animale) de la DGAL n'a jamais été sollicité sur des projets réels et n'a jamais eu en réalité l'occasion d'évaluer la pertinence d'éventuels allègements. Pour le BPA, la priorité restera le respect du bien-être et de la protection animale.

Les prescriptions de l'annexe II concernent en particulier les installations d'hébergement, le matériel et les installations d'immobilisation, le matériel d'étourdissement électrique quand cette méthode est utilisée.

Des dérogations pourraient concerner la partie hébergement le cas échéant, et les dispositifs d'alerte voire d'enregistrement du matériel d'électronarcose. En revanche, une grande vigilance sera portée à la conception, la construction et l'entretien des installations et du matériel d'immobilisation afin d'atteindre les objectifs décrits dont celui, fondamental, d'optimiser l'application de la méthode d'étourdissement ou de mise à mort (entretien N°9, DGAL).

Par ailleurs, le règlement (CE) N°1099/2009 prévoit dans un considérant la possibilité de déroger à l'obligation de désigner un responsable du bien-être animal pour les petits abattoirs.

*(47) Les petits abattoirs qui pratiquent essentiellement la vente directe de produits alimentaires aux consommateurs finaux n'ont pas besoin d'un système de gestion complexe pour appliquer les principes généraux du présent règlement. En*

*l'occurrence, l'obligation de se doter d'un responsable du bien-être animal serait par conséquent disproportionnée par rapport aux objectifs poursuivis, et le présent règlement devrait permettre à ces abattoirs de déroger à cette obligation.*

Dans le corps du texte, l'article 17 « Responsable du bien-être des animaux » notifie que l'obligation et les dispositions relatives à la présence d'un responsable du bien-être des animaux ne sont pas applicables aux abattoirs qui abattent moins de mille unités de gros bétail (mammifères) par an, soit par exemple l'équivalent de 1000 gros bovins ou de 10 000 ovins selon le taux de conversion donné dans l'article en fonction des différentes espèces. Les abattoirs mobiles qui satisfont à cette condition pourraient donc être concernés.

Toutefois, le BPA ne souhaite pas maintenir cette dérogation mais prendre des dispositions nationales plus strictes dans le cadre de la future loi qui fait suite aux états généraux de l'alimentation en étendant l'obligation de désigner un responsable de la protection animale dans tous les abattoirs.

## **b) Une souplesse pour les petites entreprises**

Les abattoirs mobiles ne sont pas conçus pour produire de grandes quantités de carcasses. Ils pourraient alors être assimilés à de petites entreprises et bénéficier à ce titre de souplesse à l'égard de la réglementation. Il reste cependant à définir ce qu'est une petite entreprise.

- Le règlement (CE) N° 852/2004 du Parlement européen et du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Le règlement (CE) n°852/2004 qui prévoit dans son article 5 que les exploitants du secteur alimentaire doivent mettre en place des procédures fondées sur les principes HACCP, précise par ailleurs dans ses considérants que les exigences concernant le système HACCP devraient faire l'objet d'une certaine souplesse pour pouvoir s'appliquer dans les petites entreprises.

*(15) Les exigences concernant le système HACCP devraient prendre en considération les principes énoncés dans le Codex Alimentarius. Elles devraient prévoir une souplesse suffisante pour pouvoir s'appliquer dans toutes les situations, y compris dans les petites entreprises. Il convient, notamment, de reconnaître que, dans certaines entreprises du secteur alimentaire, il n'est pas possible d'identifier les points de contrôle critiques et que, dans certains cas, de bonnes pratiques d'hygiène peuvent remplacer la surveillance des points de contrôle critiques. De même, l'exigence prévoyant d'établir des "limites critiques" n'implique pas qu'il soit nécessaire de fixer une limite numérique dans chaque cas. En outre, l'exigence prévoyant de conserver les documents doit être souple afin de ne pas entraîner des charges injustifiées pour les très petites entreprises.*

Un groupe de travail a été mis en place voilà un an regroupant les 4 bureaux de la SDSSA (sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments) avec l'objectif de définir la notion de petite

entreprise et de présenter sous forme d'une instruction les adaptations dont pourraient disposer ces établissements. Le travail est en cours et ne concerne que la partie documentaire du PMS (plan de maîtrise sanitaire). L'idée est d'adapter les exigences concernant les documents à rédiger, à conserver, et les enregistrements requis lors des audits, aux entreprises de faible effectif dans lesquelles les informations passent plus facilement d'une personne à une autre.

La flexibilité ne doit en aucun cas compromettre la sécurité sanitaire des aliments et la protection animale. Elle reste à l'appréciation des inspecteurs :

*« L'étude HACCP peut être allégée, après ça dépend du fonctionnement de chaque établissement, ça va dépendre aussi de l'inspecteur, comment il ressent l'établissement, s'il a confiance ou pas, c'est aussi une question de confiance en fait. S'il a confiance, il ne va pas forcément demander des documents supplémentaires mais s'il n'a pas confiance, il va pousser un peu le bouchon un peu plus loin. »*

(entretien N°7, DGAL)

Le document infra-réglementaire à venir vise à harmoniser les pratiques des inspecteurs lorsqu'ils contrôlent la conformité du fonctionnement des abattoirs avec la réglementation (instruction d'un dossier d'agrément, audits du PMS) ainsi qu'à faire connaître aux professionnels les attendus en matière documentaire.

Il s'agit aussi de redonner du sens au PMS pour des partenaires qui sont associés en amont à la réflexion sur la flexibilité :

*« Depuis longtemps, je dis toutes ces démarches qualité vont faire de l'anti- qualité. Remplir la croix dans la case c'est la croix et la bannière pour nos agriculteurs, c'est pas le bon moyen. Depuis longtemps c'est un de mes cheval de bataille en disant arrêtons de les contrôler sur le crayon et la croix dans la case, parce qu'en plus ils le remplissent pour l'année ils sont capables de me faire ça. Ça sert à rien. Après, qu'on leur demande d'enregistrer quand il y a un problème... Tu as fait quoi de tes produits ? Tu as fait quoi pour réparer ton équipement ? Ça tu vas me l'écrire il faut forcément l'écrire. »*

(entretien N°14, CERD)

La Commission européenne s'est récemment enquis auprès de la DGAL des mesures de flexibilité mises en place par la France pour les petits établissements.

Un document de l'ADIV<sup>28</sup> datant de 2008 indique également une visite en France d'experts de l'Union Européenne. Ils auraient alors souligné lors de leur venue « l'importance de la **flexibilité en matière de structure et d'équipements pour les petits abattoirs** telle que prévue dans le paquet hygiène » [d'application récente] en insistant « sur le fonctionnement de l'établissement et la budgétisation des coûts de fonctionnement ».

---

<sup>28</sup> SAUDAN M., DUPIT J., NOZIERE S., 2008. ADIV Adéquation de l'équipement d'abattage au cas des petits abattoirs. 79 p.

Bien que s'appuyant sur le considérant (15) du règlement 852/2004 prévoyant une adaptation du système HACCP, INTERBEV et l'office de l'élevage ont lancé un programme sur les possibilités d'adaptation envisageables des équipements dans le cadre de l'application du Paquet Hygiène pour les abattoirs dits de faible capacité (en référence aux abattoirs qui bénéficiaient d'un agrément local-régional avant l'arrivée du paquet hygiène). L'étude a débouché sur l'élaboration en 2008 de cahiers des charges destinés à améliorer la polyvalence des locaux et des équipements d'abattage mais aussi à proposer des méthodes d'organisation adaptées à la structure et à la taille de ces outils. Le programme a été conduit en concertation avec la DGAL dans l'objectif de valider les cahiers des charges. Suite à la présentation des travaux, des commentaires et des demandes de précisions ont été apportés par la DGAL mais aucun fond n'a été mobilisé par les organismes pour finaliser le travail et le document n'a pas pu être validé.

Le document reste consultable sur internet. Il propose une définition des abattoirs « de faible capacité » en fonction des cadences d'abattage. Parmi les différentes solutions présentées dans les cahiers des charges pour l'adaptation des exigences de l'annexe III du règlement 853/2004, il a été envisagé la possibilité d'entreposer les viandes saisies déclarées impropres à la consommation humaine dans le local à déchet, dans des bacs fermant à clé ; de pouvoir réaliser les opérations de dépouille et d'éviscération sur un même poste en utilisant une plateforme unique à trou central « à condition que l'on n'observe pas de souillures sur les carcasses et que les résultats microbiologiques respectent les normes en vigueur (règlement CE 2073/2005) » ; de pouvoir réaliser échaudage et épilage pour les porcs dans une seule machine.

Ces dernières solutions techniques ont été avancées alors que l'annexe III du règlement (CE) 853/2004 imposait une séparation dans l'espace **et** dans le temps pour les différentes opérations d'étourdissement et de saignée ; dans le cas de l'abattage des porcs, d'échaudage, d'épilage, de grattage et de brûlage ; d'éviscération et la poursuite de l'habillage. Depuis le 12/06/2013, un rectificatif du règlement a modifié l'annexe III qui oblige désormais à une séparation pour ces mêmes opérations dans l'espace **ou** dans le temps, ce qui offre des possibilités d'adaptation à des contraintes d'espace et de personnel.

### **c) Une réglementation évolutive**

Le règlement (CE) 853/2004 a été plusieurs fois modifié et rectifié depuis sa publication. L'article 10 prévoit dans ses différents points que :

*2. Des exemptions en ce qui concerne les annexes II et III peuvent être accordées par la Commission, à condition que lesdites exemptions ne compromettent pas la réalisation des objectifs du présent règlement.*

*3. Les États membres peuvent, sans compromettre la réalisation des objectifs du présent règlement, adopter, conformément aux paragraphes 4 à 8, des mesures nationales adaptant les dispositions arrêtées à l'annexe III.*

*4. a) Les mesures nationales visées au paragraphe 3 ont pour objet :*

*(...)*

*b) Dans d'autres cas, elles s'appliquent uniquement à la construction, la configuration et l'équipement des établissements.*

Les propositions faites doivent être validées par la Commission selon des procédures décrites dans le règlement avant de pouvoir être adoptées.

Si les exigences en matière de structure et d'hygiène énoncées dans le présent règlement doivent s'appliquer à tous les types d'établissements, y compris les petites entreprises et les abattoirs mobiles, il semble par ailleurs possible d'adapter ou de faire évoluer ces dispositions.

En l'absence de projets concrets, aucune dérogation n'a été formalisée pour les abattoirs mobiles. Des travaux sur une flexibilité documentaire sont en cours qui pourraient concerner ces établissements s'ils sont assimilables à une petite entreprise tel qu'elle sera définie.

Les modifications antérieures de la réglementation européenne et la possibilité de pouvoir adopter des mesures nationales laissent envisager une adaptation possible des exigences aux abattoirs mobiles.

Il serait intéressant de voir comment la Suède, pays de l'Union européenne, a rendu possible le fonctionnement d'un abattoir mobile sur son territoire. Cet aspect de la question n'a pas pu être développé dans ce travail.

#### **d) Adaptation de la DGPR**

La question de l'abattage des animaux quand il est effectué dans un abattoir mobile s'est posée lors d'une première sollicitation de la DGPR par Franck Ribière en décembre 2016. L'entreprise avait prévu d'atteindre à terme un tonnage quotidien d'environ 9 tonnes ce qui la soumettait à un régime d'autorisation avec arrêté préfectoral d'autorisation comme le prévoit la procédure des installations classées. Au vu des premiers éléments transmis (installation d'un jour maximum dans les fermes, contractualisation prévue avec des structures qui ont les autorisations et agréments nécessaires pour prendre en charge les effluents et les sous-produits), la DGPR envisage dans une réponse faite en janvier 2017<sup>29</sup> d'autoriser l'abattoir de la société Bœuf éthique à fonctionner sans passer par la procédure d'instruction classique des installations classées.

L'idée n'est pas d'exonérer l'abattoir des prescriptions relatives aux installations classées, mais de ne pas le soumettre à une demande d'examen à chaque déplacement.

Le souhait de la DGPR est que la structure mobile respecte *a minima* la gestion des effluents et des sous-produits, qu'elle ne génère en particulier pas de nuisance en laissant des « déchets » carnés trop longtemps sur place.

A défaut d'une demande d'autorisation, les exploitants de l'abattoir mobile devraient informer au préalable la préfecture du département dans lequel ils vont s'installer des mesures envisagées en rapport avec leur activité et être en capacité de fournir les contrats ou conventions établis avec les différents acteurs (équarisseur, station d'épuration, établissement pour l'entreposage des carcasses frigorifiques le cas échéant). En effet, l'activité d'entreposage est elle-même soumise à la nomenclature des installations classées et l'augmentation ponctuelle du tonnage de carcasses entrant peut engendrer un changement de régime (régime de l'enregistrement au-delà des 4 tonnes par jour).

---

<sup>29</sup> Courriel de la DGPR à F. Ribière, 17 janvier 2017.

Face à une nouvelle façon d'abattre les animaux, dont on ne connaît pas l'ensemble des nuisances qu'elle pourrait produire en particulier en terme de voisinage, la DGPR a décidé dans un premier temps de traiter au cas par cas les projets qui se présenteront, en lien avec les DD(ec)PP, avant d'envisager une éventuelle modification réglementaire.

*« C'est assez compliqué parce qu'on a divers cas de figure. On s'est posé la question d'extraire les abattoirs mobiles de notre nomenclature mais il faut quand même faire attention aux nuisances qu'ils vont générer.*

*Finale, en terme de nuisance c'était surtout sur les effluents qu'on s'est focalisé. Il faut pas aller chercher plus loin pour une première expérimentation. Allons-y et voyons comment ça fonctionne. Il y aura le retour du terrain quand il aura fonctionné, on pourra éventuellement ajuster pour voir si effectivement il faut laisser ça dans la nomenclature ou pas. »*

(entretien N°12, DGPR)

## **D. Focus sur l'agrément**

L'agrément n'est accordé à un établissement d'abattage que si l'exploitant apporte la preuve qu'il satisfait aux exigences pertinentes de la législation relative aux denrées alimentaires.

Le dossier de demande d'agrément comprend des éléments descriptifs de l'établissement et le plan de maîtrise sanitaire (PMS). Le PMS est un outil permettant de répondre aux objectifs de sécurité des aliments fixés par « le paquet hygiène ». Il repose sur la mise en place de plusieurs obligations : les bonnes pratiques d'hygiène générales et spécifiques (art. 4 du règlement (CE) n°852/2004), les procédures fondées sur les principes de l'HACCP (art. 5 du règlement (CE) n°852/2004 et section II de l'annexe II du règlement (CE) n°853/2004), un système de traçabilité et de retrait / rappel (art.18 et 19 du règlement (CE) n°178/2002).

Les pièces à fournir par l'exploitant lors d'une demande d'agrément sont listées à l'annexe II de l'arrêté du 8 juin 2006. Dans le cas particulier des abattoirs, le dossier doit également comporter des procédures visant à apporter la preuve d'une bonne maîtrise de la protection animale (les Modes Opératoires Normalisés) dans un fonctionnement normal et dans les situations où des anomalies envisageables se produiraient.

### **1. Abattoir mobile : un périmètre à définir**

Un abattoir fixe dispose de tous les locaux et installations prévus dans les règlements européens et permettant de réaliser les opérations allant *a minima* de la réception des animaux d'origines diverses à l'expédition des viandes après réfrigération. L'agrément concerne l'ensemble implanté sur un terrain bien délimité.

Dans les différents types de projets qui ont été décrits dans la partie I, nous pouvons constater que les dispositifs d'abattage mobile recouvrent plusieurs réalités dans leur implantation et dans leur conception allant du camion d'abattage assorti de vestiaires et bureaux mobiles, remorques frigorifiques, travaillant en partenariat avec un abattoir ou un atelier de découpe dans les chambres froides desquels les carcasses seront transférées, jusqu'au seul camion équipé qui se déplacerait sur des plateformes disposant des autres équipements nécessaires.

La mobilité est susceptible de générer des situations nouvelles à chaque installation : dans l'amenée des animaux, l'alimentation électrique et en eau du dispositif, la gestion des effluents et des sous-produits.

Cette diversité renvoie à la nécessité de définir le périmètre de l'agrément des abattoirs mobiles, et de proposer un dispositif permettant de garantir la sécurité sanitaire des viandes, la protection animale, la protection de l'environnement dans chaque situation.

Il appartient aux exploitants de réfléchir aux risques particuliers qui peuvent être générés par la mobilité, comme celui de transmission de maladies animales quand l'abattoir se déplace de ferme en ferme (entretien N°7, DGAL).

## 2. Complexité et expertise

Le montage d'un dossier d'agrément est complexe et demande une certaine expertise. Les porteurs de projets dont la profession n'est généralement ni celle d'abatteur, ni celle de responsable qualité, ne disposent le plus souvent pas de la formation nécessaire ou de la présence en interne de personne rompue à la maîtrise des risques et en mesure de proposer une adaptation des éléments requis à une structure mobile.

*« Vraiment un souci pour moi qu'il y ait suffisamment d'informations pour clarifier ce qu'est un abattoir, qu'il soit mobile ou pas et pourquoi un agrément, c'est pas une autorisation, c'est beaucoup plus lourd qu'une simple autorisation administrative (...) Les chambres d'agriculture sont assez, pour ce qui concerne notre département, assez en retrait vis-à-vis de certains dossiers, on en parle pas trop. Par contre je trouve que c'est leur rôle de faire de l'accompagnement, je trouve qu'il y a peut-être un travail à faire avec les chambres d'agriculture sur de tels dossiers. »*

*« C'est vrai que c'est une complexité. Un dossier comme ça peut pas être monté par quelqu'un tout seul. Un professionnel doit être encadré pour ça. C'est vraiment la conclusion de l'histoire (...) Il me semble que par les chambres d'agriculture ce serait bien.*

(entretien N°13, DD(ec)PP)

L'administration peut être sollicitée pour apporter des réponses à des conceptions ou aménagements de structures comme cela a été le cas lors de la journée de présentation du camion d'abattage ovin par la société FRAPPA le 25 avril 2018. Le constructeur présentait le camion d'abattage en « configuration Aïd » avec le projet de le faire évoluer vers un dispositif qui permettrait

d'utiliser le camion toute l'année. Afin de ne pas « se fourvoyer », il voulait d'une part s'assurer que ce type d'abattoir pourrait un jour être autorisé à fonctionner ; d'autre part être en capacité de proposer à de futurs exploitants un ensemble de structures qui respectent les « normes règlementaires ». Il comptait sur la présence des DD(ec)PP pour lui indiquer les investissements à prévoir<sup>30</sup>.

*« On attend de vous que vous nous disiez tout ce qu'il faut »*

(FRAPPA, observation terrain du 25 avril 2018)

L'administration ne peut se prononcer sur un dispositif dont elle aura à évaluer la conformité et l'utilisation qui en est faite dans le contexte particulier des différents abattages. Elle ne peut se substituer aux professionnels dans la mise en œuvre de la maîtrise des risques identifiés. C'est ce qu'exprime une DD(ec)PP concernant l'instruction d'un dossier d'agrément.

*« Normalement ils auraient dû arriver avec la connaissance. Au bout d'un moment, on était dans la construction d'un dossier. Désolée, ce n'est pas le rôle d'une DDPP. Nous on doit l'instruire mais pas le construire (...) Au bout d'un moment, ça devient compliqué si on est juge et partie. Si je lui fais son dossier, c'est compliqué. Comme je suis pas... personne n'est...il y aura forcément quelque chose qui nous échappera. »*

*« Et c'est vrai que c'est compliqué de répondre pour un établissement qui se déplace, à l'ensemble des outils nécessaires pour l'agrément. »*

*« Moi je dis la règle elle est là. Je ne vais pas suggérer une dérogation. C'est à eux de dire en faisant telle chose, je dois pouvoir assurer, je garantis, je ferai mes tests, et je garantirai le résultat. C'est eux qui peuvent le faire, pas nous. »*

(entretien N°13, DD(ec)PP)

Du fait d'un manque de connaissances, les dossiers de demande d'agrément sont souvent confiés à des entreprises spécialisées moyennant un certain coût.

*« Ça représente un petit chèque quand même pour faire un dossier d'agrément sauf si on a les compétences en interne mais nous on les a pas et on va traiter avec des gens qui ont l'habitude de le faire. On leur fournit les éléments mais après c'est à eux. C'est entre 5 et 10000 €. »*

(entretien N°11, E. Jeannin)

---

<sup>30</sup> Observation terrain présentation de la "solution d'abattage Frappa", mercredi 25 avril 2018 à Davézieux (Ardèche).

Et selon une DD(ec)PP interrogée, les exploitants doivent investir une certaine somme en deçà de laquelle la prestation ne peut être considérée sérieuse .

*« ... si vous avez besoin d'un accompagnement, il faut savoir, de qualité, c'est pas gratuit. »*

(entretien N°13, DD(ec)PP)

Même s'il a délégué le montage du dossier d'agrément, l'exploitant doit être en capacité de s'approprier le plan de maîtrise pour le mettre en œuvre avec la responsabilité qui lui incombe.

Par ailleurs, les pièces du dossier et les documents d'enregistrement doivent être tenus à jour selon les besoins.

Parmi les structures susceptibles d'accompagner les agriculteurs dans leurs projets, le CERD est une association créée en 1990 par des éleveurs intéressés par le développement d'activités en circuit court. Cette structure à vocation régionale (Bourgogne Franche Comté) a pour objectif d'aider les agriculteurs diversifiés ou en recherche de diversification, de la production à la transformation et la commercialisation. Elle propose des formations hygiène et PMS aux agriculteurs porteurs de projet d'ateliers à la ferme avec un accompagnement pour l'élaboration d'un dossier d'agrément.

*« Nous, on le coécrit [à la différence des bureaux d'étude], ça m'arrive qu'on le fasse en plusieurs temps, c'est eux qui doivent proposer, on en discute. »*

(entretien N°14, CERD)

L'objectif est de donner des repères aux agriculteurs, qu'ils connaissent les process, qu'ils réfléchissent, qu'ils anticipent les problèmes ; que les agriculteurs soient *« capitaine de leur navire »* selon l'expression de la directrice.

Le CERD a par ailleurs une convention avec l'APCA (Chambres d'agriculture France), il intervient sur toute la France pour des interventions de formation de conseillers en diversification sur ce qu'est un PMS, un dossier d'agrément, son contenu. Il y aurait de plus en plus de Chambres d'agriculture qui font de l'accompagnement.

Même si la demande est récente concernant l'abattage d'animaux de boucherie et la compétence spécifique à acquérir, c'est une approche fondamentale du paquet hygiène qui permet à l'exploitant de comprendre la démarche d'une analyse de risques.

La réglementation est également complexe pour les services des DD(ec)PP et nécessite l'acquisition et le maintien d'une expertise pour pouvoir instruire les dossiers et réaliser des audits et inspection :

*« C'est aussi chacun dans sa compétence, il faut de la compétence de la part des conseillers, de la compétence aussi de la part des contrôleurs. On se heurte à ça, au-delà de l'abattage, aux différences dans les départements. »*

(entretien N°14, CERD)

J'ai pu constater lors d'un entretien avec les DD(ec)PP (entretien N°13, DD(ec)PP) la formulation d'exigences qui allaient au-delà de ce qu'impose la réglementation (des informations sur la chaîne alimentaire supplémentaires, une obligation de moyen pour la contention des animaux, une obligation de valorisation des sous-produits de catégorie 3).

### 3. Une confusion entre agrément temporaire et agrément « pérenne »

L'arrêté du 18 décembre 2009 prévoit l'agrément d'abattoirs le temps de leur activité d'abattage à l'occasion de fêtes religieuses, afin de répondre à des besoins en abattage ponctuellement beaucoup plus importants. Lorsque l'abattage a lieu dans des structures installées pour quelques jours seulement, celles-ci sont généralement qualifiées d'abattoirs mobiles.

*« Les abattoirs mobiles existent déjà en France, comme à Sarcelles... »* (Benoît Lasserre dans article 2016-6)

*« En effet. Pour la fête de l'Aïd, un agrément sanitaire est attribué par le ministère de l'Agriculture. Je vous ai dit que je refusais tous les tabous, et je ne vois donc pas pourquoi ce qui est autorisé à Sarcelles ne le serait pas ailleurs en France. »* (Olivier Falorni en réponse à Benoît Lasserre dans article 2016-6)

*« Ainsi lors de la fête de l'Aïd el-Kébir, un abattoir mobile a été installé dans la ville de Sarcelles (Val-d'Oise) pendant les trois jours de festivités. Cet essai a été plutôt concluant, ce qui interroge Emilie Jeannin : « Je ne comprends pas pourquoi le tolérer pour une fête religieuse mais pas pour le reste de l'année ». »* (2016-18)

Les conditions pour l'agrément sanitaire d'un abattoir fonctionnant temporairement lors de fêtes religieuses comme l'Aïd-el-Kébir sont cependant très différentes et une distinction doit être faite entre les deux agréments. Le dossier de demande d'agrément temporaire qui doit également être déposé auprès du préfet du département d'implantation de la structure, est très allégé par rapport à un dossier de demande d'agrément pour une activité d'abattage régulière tout au long de l'année. Il privilégie le respect de la protection animale dans le cadre d'un abattage sans étourdissement, la gestion des sous-produits et des effluents. En revanche, il n'est pas prévu de plan de maîtrise sanitaire et il n'y a pas d'obligation de refroidissement des carcasses.

Les viandes produites dans ces établissements dont le fonctionnement ne respecte pas l'ensemble des exigences du règlement (CE) N°853/2004 sont estampillées avec une marque de salubrité différente de la marque de salubrité CE. La mise sur le marché des carcasses produites est strictement limitée au département d'implantation de l'abattoir temporaire et aux départements limitrophes.

Ce type d'agrément prévu dans la réglementation française a pour seul objectif d'encadrer au mieux une forte demande d'abattage liée à une fête religieuse. Il n'est attribué que très temporairement (les quelques jours de la fête) à des structures qui doivent par ailleurs démontrer qu'il y a un réel besoin local en capacité d'abattage dans le département et les départements limitrophes.

L'agrément d'un abattoir mobile nécessite de définir le périmètre dans lequel s'exerce la responsabilité de l'abatteur. Un dispositif doit permettre de pouvoir s'assurer du respect de la réglementation dans chaque situation nouvelle le cas échéant.

La construction d'un dossier, sa mise en œuvre, son instruction, nécessitent des compétences à acquérir et maintenir.

L'existence d'un agrément temporaire pour des installations qualifiées de « mobiles » lors de la fête de l'Aïd-el-Kébir induit une confusion sur la facilité à obtenir un agrément pour des camions d'abattage mobiles ayant une activité régulière toute l'année.

## *E. La position de l'administration, mise en œuvre de la réglementation*

### 1. Administration centrale

#### **a) Une réalité à prendre en compte**

Avant le 1<sup>er</sup> janvier 2006 :

La réponse de la Directrice Générale de l'Alimentation au préfet des Alpes Maritimes<sup>31</sup> relative à une demande pour l'utilisation d'un abattoir mobile dans le département, indique que « *de telles structures d'abattage mobiles se déplaçant de ferme en ferme ne peuvent à cette date être autorisées par la réglementation en vigueur* ». Mais le courrier laisse entrevoir la possibilité d'agréer ces nouveaux équipements après le 1 juin 2006, date d'entrée en application du règlement (CE) N° 853/2004.

*« Cependant, le règlement (CE) n°853/2004 qui entrera en application au 1er janvier 2006 prévoit l'existence d'abattoirs mobiles dont son considérant n°18 « Il convient que les exigences en matière de structure et d'hygiène énoncées dans le présent règlement s'appliquent à tous les types d'établissements, y compris les petites entreprises et les abattoirs mobiles. »*

*L'agrément de telles structures est donc rendu possible par la future réglementation communautaire, sous réserve que l'ensemble des exigences relatives à la structure et au fonctionnement d'un abattoir (telles que prévues dans les règlements (CE) n°853/2004 et n°584/2004) soit respecté. »* (courrier DGAL , document du 25/03/2005)

---

<sup>31</sup> Document DGAL du 25/03/2005, courrier de la DGAL à Monsieur le Préfet des Alpes Maritimes.

En réponse à une question concernant un établissement d'abattage mobile existant (volailles selon le rite « halal », un courrier identique a été complété par une intention d'encadrer réglementairement l'activité des abattoirs mobiles et d'organiser l'inspection sanitaire pour ces établissements<sup>32</sup>.

*« Il convient donc que nous étudions d'une part les conditions dans lesquelles de telles structures pourraient bénéficier d'un agrément, et d'autre part les conditions dans lesquelles les procédures d'inspection sanitaire (ante et post-mortem) pourraient être réalisées. Dans le cadre de la modification des arrêtés ministériels relatifs aux abattoirs, consécutive à l'entrée en application du paquet hygiène, ce point pourra être abordé. »* (courrier DGAL, document du 20/04/2005)

Après le 01 juin 2006, date d'entrée en application du règlement (CE)N°853/2004 :

Le règlement (CE) N°853/2004 introduit un élargissement de la définition et du concept de l'abattoir qui met en difficulté les services de l'état. Dans un courrier du 30 juin 2006 à l'attention du directeur de l'INRA -Département Sciences pour l'Action et le Développement- de Castanet-Tolosan suite aux publications des 2 programmes de recherche de l'INRA de Theix et de Toulouse, bien que le règlement soit d'application directe dans les Etats membres, c'est au titre de la réglementation française qu'il est mis fin à toute éventualité d'abattage mobile.

*« ...bien que le règlement CE 853/2004 aborde dans son considérant n°18 la notion d'abattoir mobile, ce type d'abattoir n'est actuellement pas autorisée par la réglementation française et ce, quelle que soit l'espèce abattue. »*

Un éclaircissement est apporté sur l'agrément accordé aux abattoirs temporaires, qualifiés de « mobiles » quand leur installation est ponctuelle le temps de la fête religieuse de l'Aïd-el-Kébir.

*« Les seules structures d'abattage qualifiées de mobiles ayant pu être agréées l'ont été dans le cadre très précis de la fête de l'Aïd-el-Kébir. Ainsi certaines structures ont reçu un agrément temporaire pour l'abattage d'ovins leur permettant de fonctionner sur trois jours à un emplacement donné. Le caractère mobile attribué à ces structures repose uniquement sur le fait qu'elles peuvent être déplacées d'une année sur l'autre ; elles sont donc fixes durant la validité de leur agrément. »* (courrier DGAL, document du 20/04/2005)

---

<sup>32</sup> Document DGAL du 20/04/2005, courrier de la DGAL à Monsieur le Préfet de la Côte d'Or.

Au-delà de motivations réglementaires, le courrier redéfinit l'abattoir avec une durée minimale non définie d'implantation et rappelle la nécessité d'une inspection par les services vétérinaires à laquelle les abattoirs mobiles ne semblent pas pouvoir prétendre.

*« Une structure d'abattage doit, pour fonctionner, être a minima fixe et respecter un certain nombre d'exigences (...) Elle doit permettre la réalisation de l'inspection ante et post-mortem par les agents des services vétérinaires, ce qui ne pourrait être envisagé dans le cas de structures mobiles. »* (courrier DGAL, document du 20/04/2005)

Le courrier précise bien que l'autorisation ne peut être accordée au moment-même de la rédaction du courrier en raison de l'absence du support réglementaire nécessaire, mais il n'annonce pas de perspectives d'évolution de la réglementation.

En 2008, un courrier du Directeur Général de l'Alimentation au Directeur Départemental de l'Agriculture et de la Forêt de la Creuse<sup>33</sup> fait une réponse légèrement différente exprimant une certaine inflexion de la position de la DGAL. Elle ne donne plus de condition d'implantation « *a minima* » d'une structure d'abattage, et la réalisation de l'inspection ante et post-mortem par les agents des services vétérinaires n'est plus que « *difficile* » à envisager. Elle ajoute enfin qu'aucun projet concret n'a été présenté par les professionnels.

#### Position actuelle de la DGAL :

Le ministère de l'agriculture s'est trouvé confronté en 2016 à un projet concret d'abattoir mobile de bovins porté et présenté par Franck Ribière de la société Bœuf Ethique. Dans un courrier<sup>34</sup> du 23 décembre 2016 en réponse à une sollicitation de F. Ribière pour l'analyse de son projet et la demande d'un numéro d'agrément national, le Directeur Général de l'Alimentation réaffirme la possibilité d'agréer des abattoirs mobiles au vu de la réglementation européenne (règlement (CE) N° 853/2004) sous réserve que l'ensemble des exigences relatives aux structures et au fonctionnement (règlements (CE) N° 853/2004 et 854/2004) soit respecté. Il invite alors le porteur de projet à déposer un dossier de demande d'agrément, tel que prévu dans l'arrêté du 8 juin 2006, auprès de la DD(ec)PP du département dans lequel se situe le siège social de l'entreprise. Il l'informe par ailleurs que le service des affaires juridiques du ministère a été saisi sur les questions d'un agrément national et de la mise en œuvre des contrôles officiels pour une structure mobile, actuellement non prévus par la réglementation française.

La position actuelle est donc une invitation aux porteurs de projet à déposer un dossier de demande d'agrément auprès des DD(EC)PP concernées, comme pour tout établissement d'abattage.

---

<sup>33</sup> Document DGAL du 08/01/2008, courrier du DGAL au Directeur Départemental de l'Agriculture et de la Forêt de la Creuse.

<sup>34</sup> Courrier du DGAL à F. Ribière, 23/12/2016.

Un courrier a été adressé au Service des affaires juridiques du ministère le 26 décembre 2016 concernant les questions que soulève l'activité d'un abattoir mobile dans différents départements en dehors de celui qui l'a agréé. La réponse est en attente.

Au vu de différents courriels et courriers, j'ai pu constater une réelle communication et un échange d'informations entre la DGAL et la DGPÉR du ministère de la Transition écologique et solidaire, entre l'administration centrale des deux ministères et les services déconcentrés concernés autour du projet identifié de la société Bœuf Ethique.

Comme vu au point C.2.d du présent chapitre, la DGPR prend en compte l'existence d'un nouveau type d'établissement d'abattage pour qui les procédures actuelles ne peuvent s'appliquer.

*« ...notre objectif c'était surtout de ne pas bloquer son projet [projet Bœuf Ethique de F.Ribière], bien sûr c'était encouragé, encouragé également par la DGAL, et de voir de quelle façon on pouvait l'encadrer au mieux. »*

(entretien N°12, DGPR)

## **b) Une invitation à la communication et l'harmonisation**

Depuis son arrivée en mai 2016, la cheffe du BEAD (Bureau des Etablissements d'Abattage et de Découpe) n'a eu connaissance que de deux projets de camion d'abattage tout équipé.

Dans un mail adressé le 02 février 2018 à tous les agents en charge des abattoirs et diffusé très largement (DGAL, DD(ec)PP, DRAAF, DAAF), elle invite toute personne ayant connaissance d'un projet d'abattoir mobile à en tenir informer le BEAD « *dans un souci d'harmonisation et de façon à conduire un travail en réseau sur le sujet des abattoirs mobiles* ». A cette occasion, elle rappelle le considérant N° 18 du règlement (CE) N° 853/2004 et précise que rien ne s'oppose à l'agrément des abattoirs mobiles sous réserve du respect des réglementations sanitaires, environnementale et relative à la protection animale.

Un mail récent du 3 juillet 2018 de la part du Directeur Général de l'Alimentation à l'attention de l'ensemble des directeurs et directrices des DD(ec)PP invite de nouveaux les services déconcentrés à « *relayer un message harmonisé et univoque* » auprès des éventuels porteurs de projet d'abattoir mobile. A cette fin, un point de situation est joint au mail.

Les abattoirs mobiles y sont définis de façon large, prenant en compte les différents types de projets à l'origine d'une demande d'expérimentation dans le projet de loi issu des EGA (Etats Généraux de l'Alimentation). Il est précisé que l'abattoir mobile complet ("abattoir sur roues") peut d'ores et déjà être agréé et qu'une structure mobile réalisant la mise à mort et l'habillage, accolé à des équipements fixes de ressuyage et de découpe, doit alors intégrer explicitement dans son PMS l'ensemble des éléments en lien avec la partie mobile (analyse des risques, mesures préventives et correctives pour l'ensemble des réglementations concernées, modalités de contrôle interne...).

Il est demandé qu'en cas de dépôt de dossiers de demande d'agrément, l'instruction de ces dossiers se fasse « *en concertation étroite avec la DGAL, de façon à avoir une position harmonisée au niveau national* ».

Entre ces 2 dates, le Directeur Général de l'Alimentation a eu à s'exprimer sur la question des abattoirs mobiles en réponse à des questions qui lui ont été adressées lors de son intervention au séminaire abattoir qui s'est tenu du 29 au 31 mai 2018 au ministère de l'agriculture. Il a relayé la position du ministre qui n'interdit pas les abattoirs mobiles à partir du moment où ils respectent la réglementation, la seule chose restant à régler étant l'attribution d'un agrément multi-départemental. L'inspection sanitaire dans ces structures pourrait être réalisée avec la communication en amont des plannings d'abattage. Son organisation reste à envisager au vu des dossiers déposés le cas échéant.

## 2. Des préoccupations au-delà du sanitaire

Les projets d'abattoirs mobiles et la perspective de leur développement interpellent les services de l'Etat au-delà des aspects sanitaires.

### Préserver l'image de l'abattoir :

La solution qui consistait à ramener les sous-produits de l'abattage mobile dans un abattoir fixe pour leur prise en charge par un équarrisseur n'a pas reçu un écho favorable du BEAD qui tient à éviter de nouveaux scandales autour de la question des abattoirs.

*« On sortait de L214, c'était encore plus prégnant, j'ai dit qu'on allait pas transformer les abattoirs en équarrissage. C'était non. On ne mélangeait pas les genres, ne pas se servir d'un abattoir comme équarrissage. Après, réglementairement, il n'y a rien qui s'oppose au fait qu'ils [les abattoirs fixes réceptionnant les sous-produits] demandent un agrément pour entreposage de sous-produits parce que ce n'est pas eux qui les ont produits. Ils pourraient le faire. Moi je leur dis si vous le faites dans un truc complètement indépendant de l'abattoir, vous pouvez le faire, mais me collez pas l'image de l'équarrissage sur un abattoir. On va pas s'en sortir. »*

(entretien N° 2, DGAL)

### Faisabilité des projets :

Au-delà des questions de maintenance, de recrutement en personnels polyvalents, les services s'interrogent sur le caractère transposable du modèle suédois, le montant des investissements, la viabilité économique du projet.

*« En France, il y a des abattoirs qui existent, il y a peu d'élevage avec des centaines et des centaines d'animaux donc il y a peut-être des élevages qui arriveraient à sélectionner une trentaine d'animaux [dans le projet : 10 à 15 animaux à partir de la 3<sup>e</sup> année] pour être abattus la même journée mais ça court pas les rues à mon avis C'est pas le type d'élevage du département et même de la Bourgogne. Après on devrait pas avoir des idées préconçues mais on essaie de réfléchir sur la possibilité de faire ce genre de structure. »*

(entretien N°8, DD(ec)PP)

*« ...leur projet quand ils me l'ont présenté, ils disaient qu'il fallait tuer 14 bêtes par jour et avoir 14 bêtes à tuer dans une exploitation (...) c'est pas tous les 4 matins. »*

(entretien N°2, DGAL)

*« Ces semi-remorques, il faut qu'ils puissent se déplacer. Si on emmène des animaux, ce n'est plus la même logique, c'est de la concurrence vis-à-vis des abattoirs fixes. C'est complètement différent. »*

(entretien N°13, DD(ec)PP)

*« Est-ce qu'il ne faut pas au départ étudier l'utilité de ce genre de structure ? (...) cette structure ça va être un gouffre financier alors je dis lancer un truc comme ça avec des dépenses énormes pour un truc qui va, qui sera pas rentable, (...) Sans imaginer en plus que ça risque de faire culbuter des petites structures. »*

(entretien N°8, DD(ec)PP)

C'est la question de l'utilité et de l'intérêt qui est posée pour les départements où il n'y a pas un besoin identifié en structures d'abattage et où certains établissements fixes existants sont fragiles économiquement.

#### Mise en difficultés des abattoirs existants :

*« On a déjà 3 abattoirs de proximité qui vivent. D'en rajouter un, je me dis que ça peut complètement détruire l'équilibre déjà précaire. Est-ce que vraiment ça a un intérêt ? »*

(entretien N°2 , DGAL)

Dans l'attente du premier dossier de demande d'agrément pérenne, les services de l'Etat expriment des doutes concernant la faisabilité des abattoirs mobiles et des inquiétudes à la perspective de leur émergence, en particulier dans des secteurs où certaines structures fixes existantes sont fragiles économiquement.

### 3. DD(ec)PP

#### a) Une attitude différente face aux interlocuteurs

▪ Confrontée à des conditions d'hygiène non satisfaisantes dans l'un des sites d'abattage temporaires du département, la DD(ec)PP a accompagné au cours de plusieurs rendez-vous les

exploitants de la « solution d'abattage mobile ovin » dans la constitution du dossier d'agrément, d'autant que les délais étaient courts avant la fête de l'Aïd-el-Kébir.

*« Pour le dossier, on leur a dit tout ce qui nous fallait, c'est un dossier allégé quand même pour l'Aïd avec une liste de choses à fournir dans l'arrêté du 18 décembre. On leur a envoyé ça pour qu'ils nous donnent tous les éléments. C'est vrai qu'on les a du coup un peu aidé, ils nous enlevaient une épine du pied. »*

(entretien N°5, DD(ec)PP)

Suite à une première expérience jugée positive en septembre 2017, une note du préfet du département a été adressée au directeur de cabinet du ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, en faveur d'un agrément multi-départemental afin de faciliter le développement de telles structures mobiles d'abattage.

▪ Dans une autre DD(ec)PP, après une réunion de plus de 3H30 avec les exploitants du camion d'abattage autour d'un premier dossier jugé « *embryonnaire* » pour une activité pérenne de l'outil, le sentiment de la direction est d'avoir été très exigeante, jusqu'à avoir été peut-être décourageante

*« Je pense qu'on est un peu frileux et on est peut-être un peu restrictif dans la façon de les aborder, peut-être qu'on bloque le dépôt des dossiers. Je ne sais pas, c'est un questionnement que j'ai vis-à-vis de notre structure. On est très exigeant, peut-être qu'on bloque. Peut-être qu'il vaudrait mieux laisser le dossier arriver et faire cette expertise pilotée par la DGAL »*

(entretien N°13, DD(ec)PP)

## **b) Des exigences face à la nouveauté**

L'instruction du premier dossier de demande d'agrément pérenne pour un abattoir mobile sera la première référence en la matière et l'agrément du premier abattoir mobile une invitation au développement de ce type de structure d'abattage.

*« Compte tenu des conséquences sanitaires et économiques que pourrait avoir ce projet et de l'exemplarité qu'il aurait pour le développement national de ce type d'outil, il doit être examiné avec la plus grande prudence. » (courrier du 09/01/2008<sup>35</sup>)*

---

<sup>35</sup> Courrier du DDSV de la Haute-Vienne à Madame le Préfet de la région Limousin et de la Haute-Vienne, 09/01/2008)

Cette préoccupation de l'exemplarité n'est pas nouvelle et peut engendrer un niveau supérieur d'exigences, tout comme l'absence d'expérience et de recul.

*« Quand on a un projet innovant, on est très exigeant. C'est normal. »*

(entretien N°13, DD(ec)PP)

*« ... beaucoup de dossiers d'agrément sont incomplets mais comme la structure fonctionne selon un principe que les inspecteurs "croient connaître" et que les opérateurs "croient maîtriser" nous acceptons des dossiers incomplets au regard de l'analyse des risques. Pour ces abattoirs mobiles, nous sommes confrontés à une grande part d'inconnu donc nous sommes beaucoup plus exigeants - et les opérateurs ont beaucoup plus de mal à expliciter leur maîtrise des process car ils n'ont pas de recul. »*

(entretien N°3, DD(ec)PP)

### **c) Une demande d'accompagnement**

Dans les DD(ec)PP, il semble entendu que l'agrément d'un abattoir mobile nécessitera des dérogations aux exigences réglementaires actuelles concernant les abattoirs d'ongulés domestiques.

*« ...nous on applique la réglementation avec potentiellement les dérogations qui pourraient arriver, qui sont prévues de manière assez vague dans l'avis de l'Assemblée nationale qui est parue récemment. »*

(entretien N°8, DD(ec)PP)

Dans une DD(ec)PP, la crainte est d'avoir à déroger au-delà de ce qui est prévu par la réglementation, à la demande de l'administration centrale ou sous la pression d'élus politiques.

*« On a une réglementation, maintenant si en haut on nous dit, vous dérogez à ça à ça à ça à ça... un moment donné...chacun prend ses responsabilités. »*

*« Politiquement, ils sont capables de tout nous dire de déroger »*

(entretien N°13, DD(ec)PP)

Cette DD(ec)PP a exprimé le besoin d'échanges dédiés à la question des abattoirs mobiles sur un temps adéquat *« d'une journée ou deux »*, et un besoin d'accompagnement pour appréhender et instruire les dossiers de ce nouveau mode d'abattage. Elle pense ne pas être la seule.

*« J'aurais besoin peut-être de plus de précisions de ce que la DGAL peut envisager dans un avenir assez court dans la conduite de ces dossiers. Soit avoir une équipe qui*

*vous accompagne dans l'instruction ou j'en sais rien parce que quelque part, c'est compliqué. »*

*« On a ce problème-là de l'accompagnement. Et sur ces projets agroalimentaires très innovants, on a parfois besoin de connaissances techniques. C'est des projets hyper innovants, hyper intéressants, mais derrière on a besoin des compétences. C'est des compétences rares. Si ça se trouve, elles sont mobilisables au niveau régional, inter régional voir national. C'est ce qu'on attend du bureau de la DGAL. Qu'à un moment, ils viennent nous dire... enfin ils viennent... Oui »*

*« Réunissez les DDPP et parlez de ce problème. Parce qu'ils ne savent plus comment appréhender... On se sent maladroit dans l'analyse, on se sent maladroit dans l'approche, on se sent maladroit vis-à-vis des éventuellement pétitionnaires qu'on a l'impression de bloquer dans leur ambition. J'aimerais bien que ça se fasse. Je ne dois pas être la seule. »*

(entretien N°13, DD(ec)PP)

Le règlement (CE) N° 853/2004 introduit le concept d'abattoir mobile dans un contexte où tout jusqu'alors avait été pensé et organisé autour de l'idée d'un établissement fixe bien implanté. Douze ans après l'entrée en application du règlement, les porteurs de projet sont invités à poser leur dossier de demande d'agrément et les DD(ec)PP à les instruire en concertation avec la DGAL et la DGPR. Le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation se prépare à encadrer cette nouvelle forme d'abattage.

L'invitation à la prise en compte de tous les projets existants, à l'instruction des dossiers en concertation avec la DGAL, la demande d'accompagnement de la part de DD(ec)PP, vont dans le sens d'une harmonisation des réponses faites aux porteurs de projets et dans l'instruction des demandes d'agrément.

L'administration centrale et les DD(ec)PP sont dans l'attente du premier dossier de demande d'agrément pérenne. *« C'est ce qui permettra d'avancer »* (entretien N°13, DD(ec)PP).

## CONCLUSION

L'« abattoir mobile de Jean-Michel et Patricia » est le seul camion abattoir actuellement en activité en France depuis 2017, pour l'abattage d'ovins pendant la période restreinte de la fête religieuse de l'Aïd-el-Kébir. Il appartient à un couple d'éleveurs à la recherche d'une meilleure rémunération de leur activité. Leur choix s'est porté depuis 4 à 5 ans sur une concentration de la vente de leurs agneaux au moment de la fête musulmane. C'est l'incertitude de disposer à cette période d'une capacité d'abattage suffisante dans les structures existantes qui les a amenés à acquérir leur propre outil, un abattoir roulant pour se rendre là où il y a une forte demande.

Le projet d'abattoir mobile de la société « Bœuf éthique » est porté par des éleveurs de bovins charolais associés à des partenaires. Pour ces professionnels de la vente directe, l'absence de maîtrise des conditions d'abattage de leurs animaux était le dernier obstacle à lever pour produire une viande de la meilleure qualité possible. En mai 2017, leur découverte en Suède d'un abattage à la ferme sans stress par l'abattoir mobile de l'entreprise Hälsingestintan est à l'origine du projet. Les porteurs viennent de terminer de rassembler les fonds nécessaires au financement du dispositif comprenant camion d'abattage, remorques frigorifiques, vestiaire, camion de transfert de sous-produits. La prochaine étape est de confier le montage du dossier de demande d'agrément à un bureau extérieur.

Ces deux exemples se sont construits indépendamment l'un de l'autre et sans continuité avec des expériences passées.

L'étude a en outre recensé deux cas d'abattoir mobile autorisés en France dès le début des années 2000, un camion d'abattage pour animaux de boucherie envoyé en Corse l'été 2001 et une structure pour l'abattage rituel de volailles qui se déplaçait sur plusieurs départements à partir de la Côte d'or. C'est aussi dès le début des années 2000 que l'INRA s'est intéressé au concept d'un abattoir qui se déplace dans les fermes dans deux unités de recherche indépendantes mais avec une même optique de développement. Réservée au cadre de l'étude, une remorque abattoir a été conçue pour l'abattage de porcs sur leur site de production afin de pouvoir évaluer scientifiquement les effets sur le bien-être animal et la qualité des viandes, et les comparer à un abattage commercial. Un concept de camion à double fonctionnalité transport et abattage a été imaginé en réponse à une demande d'alternative à l'abattage industriel révélée par une enquête sociologique auprès d'éleveurs et d'opérateurs d'abattoir. Le camion n'a été réalisé que sous la forme de deux maquettes. Dans la continuité de cette démarche sociologique et devant l'absence de réponse pour un nombre grandissant d'éleveurs désirant abattre leurs animaux à la ferme, un collectif a été créé dans le cadre d'une « recherche action innovation ». Les projets d'abattoir mobile de l'INRA et du collectif « Quand l'abattoir vient à la ferme » mentionnés dans la presse à partir de 2013 ne correspondent pas à des projets concrets, ils sont davantage l'évocation des freins à l'émergence d'une solution souhaitée par des éleveurs.

Sans qu'elle ait débouché sur la réalisation concrète d'un abattoir mobile, la question s'est également posée au niveau des territoires en 2005 dans les Alpes maritimes et en 2008 dans la Creuse où un groupe d'éleveurs a étudié cette possibilité pour la valorisation de leur production dans une région déficitaire en abattoirs de proximité.

L'idée d'un abattage mobile n'est donc pas nouvelle en France. L'étude montre que, au-delà des deux cas choisis initialement, la question continue de se poser aujourd'hui.

Des projets sont dédiés à la production biologique ou la vente directe, portés par un professionnel et deux groupes d'éleveurs. Dans un cas, le camion d'abattage pour petits ruminants viendrait s'installer sur des sites de découpe et de transformation.

Une réflexion pilotée par la Chambre d'agriculture est en cours dans un département sans abattoir pour l'intégration d'un abattoir mobile à un ou des sites d'accueil avec chambres froides.

Plusieurs acteurs d'un département en partenariat avec l'INRA se sont associés pour trouver une réponse adaptée à un besoin urgent d'abattage de proximité pour les ovins caprins. Le camion d'abattage est un des pistes envisagées.

Par ailleurs, selon le syndicat de la Confédération paysanne, 25 à 30 groupes d'adhérents réfléchissent à une solution d'abattage de proximité, entre abattoir fixe, caisson d'abattage, camion tout équipé ou site d'abattage sur la ferme.

L'abattoir mobile est effectivement envisagé comme une réponse à l'absence ou l'insuffisance de structures d'abattage dans un territoire. Le besoin est particulièrement mentionné pour les petites espèces (ovins, caprins, porcs) et pour certaines catégories d'animaux non standards (âge et poids). Quelquefois l'abattoir industriel situé à proximité n'offre pas de prestation d'abattage pour des tiers.

En réduisant le temps de transport, le camion d'abattage est perçu comme un bien pour les éleveurs qui veulent valoriser leur production (conditions de travail et rentabilité des filières courtes) et pour les animaux. Le bien-être de l'animal jusqu'à la fin de sa vie est la motivation la plus fréquemment recensée dans l'analyse d'une presse très investie par le projet de la société « Bœuf éthique » avec un camion qui circule de ferme en ferme, et les déclarations du collectif « Quand l'abattoir vient à la ferme ». L'abattoir mobile est la solution pour supprimer le stress des animaux lié au transport, à la séparation des congénères, à l'attente dans un univers inconnu. Un abattage sur place sans que l'animal ne s'en rende compte est l'ambition de la société « Bœuf éthique ». L'abattage mobile n'est toutefois pas une garantie totale de l'absence de souffrance animale.

En préservant le bien-être animal, l'abattoir mobile permet d'obtenir des viandes de meilleure qualité organoleptique. La recherche de la meilleure viande possible est l'objectif initial de la société « Bœuf éthique ».

Le camion d'abattage est également envisagé comme une solution alternative à l'abattage industriel opaque et soumis à des cadences. Il garantit la traçabilité des viandes. Il offre la possibilité de ne pas abattre dans un temps compressé.

L'abattoir mobile est plébiscité par les éleveurs qui ne souhaitent plus envoyer leurs animaux dans les abattoirs existants. Ils veulent pouvoir accompagner leurs animaux jusqu'à la mort là où ils ont vécu, leur offrir une mort digne. Ils veulent redonner de la cohérence à leur travail en ne dissociant plus le moment de la mort du reste de la vie de l'animal, en accordant à cette étape ultime particulière le temps nécessaire pour pouvoir lui donner un sens, voir la ritualiser. Certains vont jusqu'à prendre le risque d'enfreindre la réglementation en abattant leurs animaux à la ferme en dehors d'une structure agréée. Ils seraient plus de 200 à avoir témoigné en ce sens. L'abattoir mobile est une demande de la part de ces éleveurs pour pouvoir abattre leurs bêtes en toute légalité sur leur exploitation.

Les deux exemples d'abattoir mobile choisis pour l'étude montrent que les projets dans leur conception ne répondent pas forcément à certaines attentes sociétales ou territoriales. L'« abattoir mobile de Jean-Michel et Patricia » nécessite le transport des animaux pour les abattre auprès des

consommateurs. Par ailleurs l'abattage rituel est une dérogation à l'obligation d'étourdissement avant la mise à mort des animaux par saignée. De son côté, l'abattoir de la société « Bœuf éthique » se déplacera là où des éleveurs sont partants pour s'engager dans une démarche de qualité, indépendamment du maillage territorial en abattoir. Il n'a pas pour objectif d'offrir une prestation de service aux éleveurs.

Les deux projets ont leur propre raison d'exister et invitent à envisager que l'abattoir mobile puisse être considéré avant tout comme une nouvelle façon d'abattre les animaux, dans le respect des exigences réglementaires applicables à tout abattoir.

La réglementation relative aux abattoirs ainsi que l'interprétation qui en est faite sont perçues comme un frein à l'émergence de projets d'abattoir mobile. La réglementation actuelle ne permettrait pas l'agrément de ces nouvelles structures d'abattage et les services de l'Etat n'auraient pas les moyens d'y assurer les inspections réglementaires.

L'accueil réservé par l'administration est décrit comme peu encourageant jusqu'à voilà peu de temps à poursuivre les projets, le niveau départemental est rapporté comme bloquant.

Parmi les autres freins à l'apparition et au développement des abattoirs mobiles recensés au cours de l'étude, le financement des outils est parfois considéré comme la première difficulté. Une fois les fonds rassemblés, les porteurs de projets doivent pouvoir s'assurer des conditions nécessaires à la rentabilité de l'équipement et trouver une clientèle prête à supporter la répercussion de l'investissement et des frais de fonctionnement sur le prix de l'abattage et des viandes. La collecte et le coût de traitement des sous-produits générés par l'abattage dans des structures itinérantes réalisant un faible tonnage fait partie des difficultés économiques et de faisabilité des abattoirs mobiles, dans un service de l'équarrissage assuré par un petit nombre d'opérateurs privés. Un autre oligopole désignant les principaux opérateurs du marché français de la viande est désigné comme le principal frein pour les porteurs du projet « Bœuf éthique », les industriels exerceraient des pressions sur la sphère politique et le gouvernement ainsi que sur les abattoirs de proximité dans lesquels ils font abattre des animaux, pour empêcher la réalisation du projet.

Les principales difficultés rencontrées tiennent à la nouveauté. Elle met à l'épreuve les premiers prototypes de camion d'abattage ; elle génère des réticences, des exigences, des craintes chez les interlocuteurs. C'est le cas des banques qui ne débloquent les sommes nécessaires à la construction du camion que lorsque la société « Bœuf éthique » aura obtenu l'agrément sanitaire indispensable à la mise en service de son abattoir mobile.

Le montage d'un dossier de demande d'agrément est complexe et nécessite de maîtriser la réglementation relative aux abattoirs. Il est généralement confié à un bureau extérieur. Il est cependant indispensable que les porteurs de projet s'approprient les attendus et s'engagent dans la démarche d'une analyse de risques. Un accompagnement par des structures comme les chambres consulaires est à développer en ce sens.

De la même façon, l'expertise nécessaire à l'instruction des dossiers est une compétence à acquérir et à maintenir pour les services de l'Etat grâce à la formation initiale et continue, et les échanges de pratiques. Bien que le règlement (CE) n° 853/2004 ait introduit le concept d'abattoir mobile dans la réglementation, les textes ont cependant été pensés et écrits pour des structures qui jusqu'alors étaient fixes. Ce qui peut poser des difficultés d'adaptation, d'interprétation et d'harmonisation entre les services. Ce qui peut également nécessiter de redéfinir les modalités de

l'agrément ainsi que son périmètre. Les projets d'abattage mobile actuellement en réflexion laissent envisager une diversité des situations qui vont du simple camion d'abattage s'intégrant dans des plateformes fixes offrant les installations complémentaires (hébergement des animaux, vestiaires, réfrigération) à un dispositif mobile complet rattaché à un atelier pour l'entreposage et la découpe des carcasses. L'enjeu est de définir les responsabilités de chacun pour aboutir à une activité globale garantissant la qualité sanitaire des aliments, la protection animale.

Une démarche récente de la DGAL auprès des DD(ec)PP pour être tenue informée des différents projets d'abattoir mobile et pour accompagner les services départementaux dans l'instruction d'éventuels dossiers de demande d'agrément devrait permettre la prise en compte de toute demande et un travail en réseau pour une réponse harmonisée. Un séminaire dédié à la thématique des abattoirs mobiles tel que demandé par une DD(ec)PP aurait également son intérêt.

Le règlement (CE) n° 853/2004 ne prévoit pas de dérogation aux exigences en matière de structures et d'hygiène pour les abattoirs mobiles. Cependant, les modifications précédentes apportées aux prescriptions et la possibilité de pouvoir adopter des mesures nationales laissent envisager une adaptation possible des exigences aux abattoirs mobiles. Il serait intéressant de se rapprocher des autorités suédoises pour bénéficier de leur expérience dans l'agrément d'un dispositif d'abattage mobile circulant de ferme en ferme.

Dix ans après l'entrée en vigueur de la réglementation européenne, les services centraux se penchent sur les difficultés liées à la définition actuelle de l'autorité compétente pour l'agrément et l'organisation des contrôles officiels, en vue de pouvoir accueillir les premiers projets d'abattoir mobile. Le ministère de l'agriculture et de l'alimentation se veut rassurant et invite les porteurs de projet à déposer leur dossier de demande d'agrément.

La procédure d'instruction d'un dossier de demande d'agrément sanitaire prévoit qu'un premier agrément conditionnel soit accordé lorsque le dossier est jugé complet et recevable et après une visite de l'établissement par un vétérinaire officiel permettant de constater la conformité des installations et équipements. Ceci sous-entend que la structure d'abattage soit préalablement construite. Un blocage à la réalisation du projet risque de se produire dans le cas du projet de la société « Bœuf éthique » pour lequel les banques sont prêtes à financer la construction du camion d'abattage sous réserve que l'agrément soit accordé au dispositif.

Un agrément temporaire pour l'abattage des ovins lors de la fête religieuse de l'Aïd-el-Kébir est moins contraignant à obtenir. La confusion est régulièrement faite avec l'agrément d'un abattoir fonctionnant toute l'année alors que les garanties sanitaires ne peuvent être comparées. Toutefois, des correspondances peuvent être faites entre abattage mobile et abattage temporaire. Ce sont les structures temporaires utilisées pour l'abattage des ovins qui ont inspiré un entrepreneur prêt à s'investir dans la construction d'abattoir mobile. Un territoire envisage d'adapter un site temporaire d'abattage Aïd pour le transformer en abattoir de proximité. L'abattage temporaire a un objectif d'éradication de l'abattage clandestin tandis que l'abattoir mobile pourrait être la solution réclamée par des éleveurs pour pouvoir pratiquer l'abattage à la ferme sans être dans l'illégalité. C'est enfin un projet d'abattoir temporaire qui a permis la construction et la mise en service du seul camion d'abattage existant actuellement en France. L'intégration à une plateforme disposant d'installations complémentaires est envisagée pour lui permettre de fonctionner le reste de l'année.

L'expérimentation proposée par le projet de loi faisant suite aux états généraux de l'alimentation, si elle est votée par le Sénat, pourrait faciliter l'émergence des premiers abattoirs mobiles pérennes en France.

## Bibliographie

ASTRUC T., TERLOUW C., HAYE E., BERNE A., HEYRE A., 2005. Intérêt d'une unité mobile pour abattre sur site de production : bien-être des animaux et qualité technologique des viandes. INRA Production Animale, Journées Recherche Porcine, 37,113-118.

ASTRUC T., TERLOUW C., HAYE E., BERNE A., GOULAUD.G., SEIDLITZ. F., CHAZEIX. JF., 2005. Conception, construction et essai d'un abattoir mobile pour porcs. INRA, Cahier Technique, 56, 7-16.

PORCHER J., LECRIVAIN E., MOURET S., SAVALOIS N., 2014. Livre blanc pour une mort digne des animaux. Les Éditions du Palais, 104p.

PORCHER J., DARU E., 2005. Concevoir des alternatives à l'organisation industrielle du travail. Un camion pour le transport et l'abattage des animaux. INRA-SAD, FaçSADe, 2005/23.

BALDIN D., 2014. De l'horreur du sang à l'insoutenable souffrance animale dans la revue. Vingtième siècle, 123, 52-68.

SAUDAN M., DUPIT J., NOZIERE S., 2008. Adéquation de l'équipement d'abattage au cas des petits abattoirs. ADIV, 79 p.

TERLOUW E.M.C., ARNOULD C., AUPERIN B., BERRI C., LE BIHAN-DUVAL E., LEFEVRE F., LENSINK J., MOU-NIER L., 2007. Impact des conditions de pré-abattage sur le stress et le bien-être des animaux d'élevage. INRA Production Animale, 20, 93-100.

# Sources

## Sources écrites

### - Textes réglementaires :

Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;

Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

Règlement (CE) N° 1099/2009 du Conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort.

Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.

Arrêté du 8 juin 2006 modifié relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

Code rural et de la pêche maritime, notamment les articles R214-64, L231-1 L231-2 L237-2.

### - Projet de loi :

Projet de loi N° 627 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable, enregistré à la Présidence de l'Assemblée nationale le 1er février 2018.

Amendement N° 2545 adopté par l'Assemblée nationale le 17 mai 2018.

Note à destination des députés de l'Assemblée nationale. Confédération Paysanne, 5 avril 2018.

- Texte infra-réglementaire :

Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-141 du 20 février 2018. Procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) n°853/2004.

- Rapports :

Rapport du Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux (CGAAER). « Filière abattoir : synthèse des études et données économiques et sanitaires disponibles fin 2010 », n° 10227, juin 2011.

Rapport fait au nom de la commission d'enquête sur les conditions d'abattage des animaux de boucherie dans les abattoirs français. Assemblée nationale, N° 4038, 20 septembre 2016.

Rapport d'inspection N°17-078801. DDPP01, 06 novembre 2017.

- Comptes rendus :

Xavier RAVAUX. CIA : Commissions interrégionales des abattoirs, ONA réunion du 10 avril 2013.

Association Bio Normandie. « Projet abattoir mobile bio multi-espèces en Normandie ». Compte rendu RDV DDPP-DRAAF, mercredi 11 avril 2018.

DDSV23. Compte rendu voyage d'étude Abat'mobil, 14 février 2008.

- Articles de presse :

2002-1	Linda Peretti. Corse - L'élevage est menacé par l'absence d'abattoirs. La Tribune (France) Régions Méditerranée, mercredi 27 février 2002.
2008-1	Anonyme. Un abattoir mobile à l'étude - Licence domotique à Guéret. La Nouvelle République du Centre-Ouest INDRE, vendredi 7 mars 2008, p. 2.
2013-1	L.M. Des expériences sans suite. Le Parisien Yvelines, lundi 4 mars 2013.
2014-1	Marie Nicot. Abattoirs : la mort cachée des animaux. Le Jdd (site web), samedi 22 novembre 2014.
2016-1	Anonyme. « Nous voulons obtenir le droit d'abattre nos animaux dans nos fermes ». 20 Minutes (site web) Planète, mercredi 16 mars 2016.
2016-2	Richard Boudes. Abattoirs en région : "Il faudrait sortir de l'hypocrisie actuelle". Midi Libre (site web), vendredi 1 juillet 2016.
2016-3	Richard Boudes. Abattoirs : « Hypocrisie ! » À Alès, « des précaires, des rendements énormes, des boucs émissaires ». Midi Libre, vendredi 1 juillet 2016.
2016-4	Anonyme. Abattoirs. La commission d'enquête parlementaire termine ses auditions. Ouest-France (site web), mercredi 6 juillet 2016.

2016-5	Anonyme. Abattoirs : la commission d'enquête parlementaire termine ses auditions. AFP, mercredi 6 juillet 2016.
2016-6	Benoît Lasserre. Ces éleveurs qui ne vont plus à l'abattoir. Sud Ouest (site web), vendredi 8 juillet 2016.
2016-7	Véronique BADETS. Jocelyne Pocher "Les animaux d'élevage ont droit à une mort digne". Pèlerin, no. 6981, jeudi 15 septembre 2016, p. 24.
2016-8	Anthony Cortes. Caméras, abattoirs itinérants... les propositions des députés contre la souffrance animale. Marianne (site web), mardi 20 septembre 2016.
2016-9	Anonyme. Bientôt des abattoirs mobiles pour moins stresser les animaux ? Les éleveurs demandent à voir. 20 Minutes (site web), mardi 20 septembre 2016.
2016-10	Anna Moreau. En Suède, un abattoir mobile se déplace de ferme en ferme. La Matinale du Monde, mardi 20 septembre 2016.
2016-11	Anonyme. En Suède, un abattoir mobile se déplace de ferme en ferme. Le Monde.fr, mardi 20 septembre 2016.
2016-12	D. R. Elle veut prendre en main l'abattage de ses bêtes. Le Bien Public Côte-d'Or, mercredi 21 septembre 2016.
2016-13	D R. L'exemple de la Suède, où un abattoir se déplace depuis près de deux ans. Le Bien Public Côte-d'Or, mercredi 21 septembre 2016.
2016-14	Anna Moreau. En Suède, une unité mobile au plus proche des éleveurs et des bêtes. Le Monde, mercredi 21 septembre 2016.
2016-15	Eric Bouthray. Le premier abattoir mobile de France. Le Journal de Saône et Loire, lundi 26 septembre 2016.
2016-16	Eric Bouthray. Abattoir mobile : « Nous ne nous tirons pas une balle dans le pied. Le Journal de Saône et Loire, jeudi 29 septembre 2016.
2016-17	Anonyme. France to introduce mobile abattoir. Meat Trades Journal (UK), samedi 1 octobre 2016.
2016-18	Jacques Bastian. Abattoirs mobiles : l'expérience arrive en France. Marianne (site web), lundi 7 novembre 2016.
2017-1	Anonyme. Début des travaux à l'abattoir. Le Journal de Saône et Loire Autun-ville, lundi 2 janvier 2017.
2017-2	Emilie Torgemen. Son combat, l'abattage à la ferme. Aujourd'hui en France Edition Principale Société, jeudi 12 janvier 2017.
2017-3	Henri Dumay. Avec le Boeuf éthique, l'abattoir va à la ferme. L'Union (France) L'Ardennais, samedi 11 février 2017.
2017-4	O.N. Ces paysans qui respectent les animaux - « Leur offrir les meilleures conditions de vie possibles. La Vie, jeudi 16 février 2017.
2017-5	Anonyme. Abattoirs : un camion itinérant pour « transporter la viande, pas les animaux ». Libération (site web), mardi 21 février 2017.
2017-6	Sophie Bourgeois. SAS LE BŒUF ETHIQUE Un abattoir mobile qui se déplace d'élevage en élevage. Réussir Bovins, n° 246, mars 2017.
2017-7	Isabelle Lemaire. Fin de vie en prairie, l'alternative à l'abattoir. La Libre (site web), vendredi 17 mars 2017.
2017-8	Anonyme. Deux options : le tir au pré et le camion d'abattage. La Libre Belgique, samedi 18 mars 2017.
2017-9	Marie Nicot. Vers la transparence des abattoirs ? La Lettre de l'Expansion, no. 2322, vendredi 5 mai 2017.

2017-10	Camille de Lapoyade. Il veut lancer un abattoir mobile. Sud Ouest Lot et Garonne, samedi 6 mai 2017.
2017-11	Anonyme. Premier test cette année. Sud Ouest Lot et Garonne, samedi 6 mai 2017.
2017-12	Anonyme. Un abattoir mobile en projet. Ouest-France Orne, lundi 15 mai 2017.
2017-13	Anonyme. Abattage : Dans la Creuse, 96 éleveurs veulent construire un abattoir respectueux du bien-être animal. 20 Minutes (site web), jeudi 27 juillet 2017.
2017-14	Marie Nicot. Comment les abattoirs sauvent leur peau. L'Express, n°3448, mercredi 2 août 2017.
2017-15	Anonyme. Un abattoir mobile pour l'Aïd-el-Kébir. Le Progrès - Lyon Bourg - Bresse - Val-de-Saône-Nord-Bourg-ville, samedi 2 septembre 2017.
2017-16	Chloé Marriault. Ces éleveurs qui prônent l'abattage à la ferme. Le Figaro, lundi 4 septembre 2017.
2017-17	Anonyme. Vente d'animaux, tables rondes et dégustation à la journée charolaise du Gercela le 22 septembre. Le Journal du Centre (site web), mercredi 20 septembre 2017.
2017-18	Jenny Pierre. Sur le principe, les agriculteurs ne s'y opposent pas, mais n'y voient pas tous une utilité. Le Journal du Centre Nièvre, mardi 3 octobre 2017.
2017-19	Anonyme. Un projet d'abattoir mobile en Bourgogne pourrait voir le jour. Le Journal du Centre Nièvre, mardi 3 octobre 2017.
2017-20	Jenny Pierre. Abattoirs mobiles : les éleveurs nivernais mitigés. Le Journal du Centre (site web), mardi 3 octobre 2017.
2017-21	Anonyme. Niches, abattoir repris par des éleveurs... : les premières pistes. Le Journal du Centre Nièvre, vendredi 15 décembre 2017.
2017-22	Mathieu Banq. Un pacte éthique sur le bien-être des animaux. Le Bien Public, vendredi 15 décembre 2017.
2018-1	Zineb Dryef. Jocelyne Porcher, la meilleure ennemie des militants végans. Le Monde.fr, lundi 26 mars 2018.
2018-2	Mathilde Golla. Un abattoir mobile pour lutter contre la souffrance animale. Le Figaro.fr, lundi 26 mars 2018.
2018-3	Anonyme. U Cumitatu di u rughjonu : l'Alta Rocca part à l'abattoir. Corse-Matin, mercredi 9 mai 2018.
2018-4	Anonyme. Côte-d'Or. Un abattoir mobile pour réduire la souffrance des animaux. Ouest-France (site web), mercredi 30 mai 2018.
2018-5	Michel Feltin-Palas. Loi alimentation : "Pas de progrès pour les animaux". L'Express (site web), vendredi 1 juin 2018.

- Site internet :

<https://abattagealternatives.wordpress.com/le-camion-autrichien-schwaiger/> consulté le 26 juin 2018.

## Sources orales

- Observation terrain : présentation de la "solution d'abattage Frappa", mercredi 25 avril 2018 à Davézieux (Ardèche)
- Entretiens

Numéro	Acteurs	Fonction	Type d'entretien	Date
1	FNEAP	Président	Téléphonique	27/04/2018
2	DGAL	Cheffe de bureau	Présentiel	02/05/2018
3	DD(ec)PP	Directrice adjointe	Présentiel	14/05/2018
4	CP	Animateur	Téléphonique	18/05/2018
5	DD(ec)PP	Adjointe chef de service	Présentiel	25/05/2018
6	C. TERLOUW	Chercheuse INRA	Téléphonique	25/05/2018
7	DGAL	Chargée de mission	Présentiel	28/05/2018
8	DD(ec)PP	Adjoint chef de service	Présentiel	31/05/2018
9	DGAL	Chargé de mission	Téléphonique	01/06/2018
10	DGAL	Référent national abattoir	Téléphonique	01/06/2018
11	E. JEANNIN	Porteuse du projet « Bœuf éthique »	Présentiel	05/06/2018
12	DGPR	Chargée de mission	Téléphonique	18/06/2018
13	DD(ec)PP	Directrice et technicien	Présentiel	20/06/2018
14	CERD	Présidente	Présentiel	21/06/2018
15	GAEC le Terrain	Propriétaires de l'« abattoir mobile de Jean-Michel et Patricia »	Présentiel	29/12/2017 22/06/2018
16	J. PORCHER	Chercheuse INRA	Téléphonique	26/06/2018