

Se réappropriier et maîtriser les abattoirs

Dès le XIX^e siècle, l'industrialisation de l'abattage a été présentée comme un modèle ; on dit que Ford s'est inspiré des abattoirs de Chicago pour ses chaînes de montage. Malgré tout, en France et jusqu'à la fin des années soixante-dix, chaque chef-lieu de canton avait son abattoir qui était souvent celui du boucher local achetant sur pied les bêtes dans les fermes pour revendre la viande aux habitant-e-s du coin.

Les bouchers ont disparu, happés par la grande distribution, les paysannes et les paysans sont partis à la retraite, laissant leur ferme en friche ou grossir celle du voisin, et bien sûr, les abattoirs ont été fermés et démontés. Aujourd'hui, on trouve moins de 300 abattoirs en activité en France, et plus de 75 % du tonnage sont réalisés dans des grosses unités appartenant à des groupes industriels et privés.

Par cette évolution, l'abattage est devenu une activité externe à l'élevage ; les éleveuses et les éleveurs se sont vu déposséder du devenir de leurs animaux, d'où une vraie souffrance morale chez celles et ceux proches de leurs bêtes. Quant au restant de la société, il est régulièrement interpellé par des scandales liés à la traçabilité des viandes et aux méthodes parfois employées dans les abattoirs.

Aujourd'hui, les paysannes et les paysans, aux côtés des autres acteurs de la filière (bouchers,

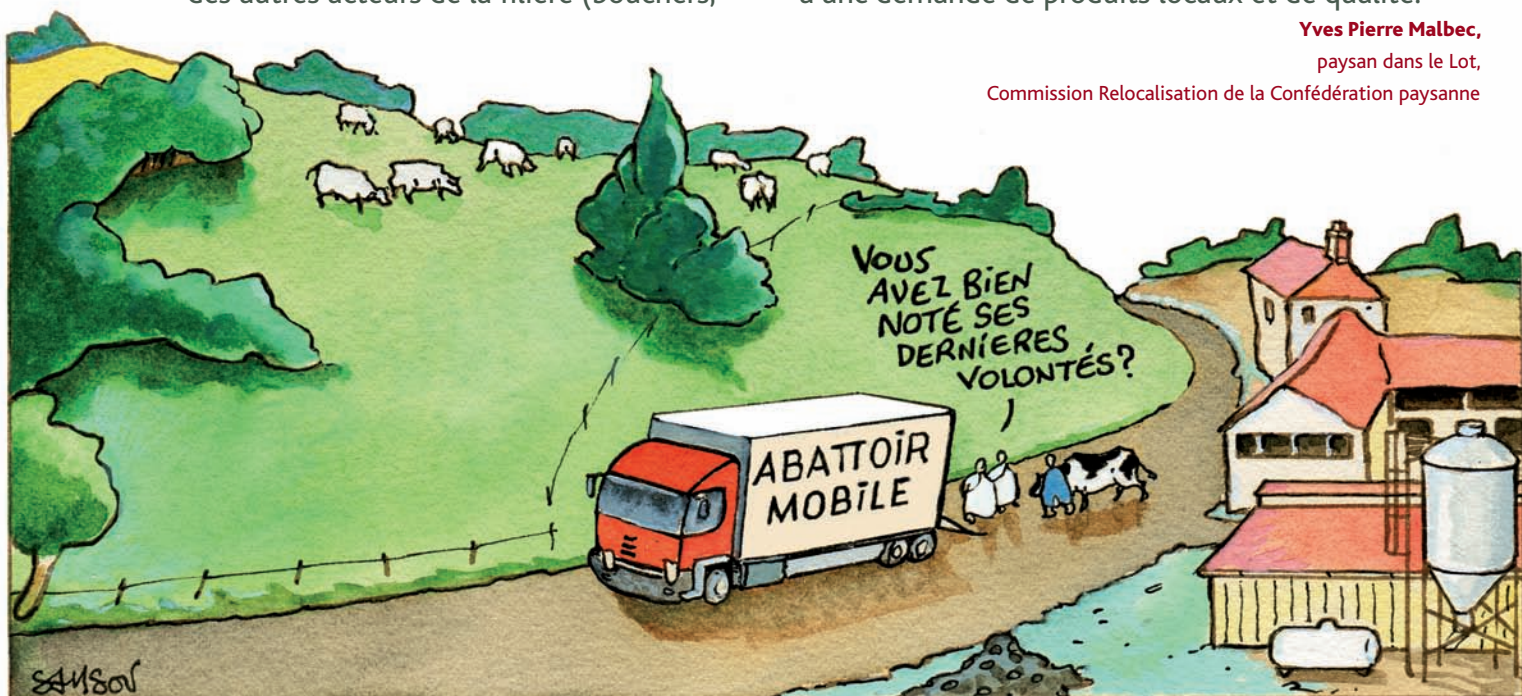
transformateurs) se mobilisent pour maintenir ou recréer un service de proximité, avec l'appui de chercheurs et de chercheuses et le soutien des consommateurs et des consommatrices. Des modèles et des solutions sont proposés, adaptés ou transposés à partir de réalisations et de pratiques en cours dans d'autres pays de l'Union européenne, notamment en Autriche, Belgique, Suède et Allemagne.

Ces modèles vont de l'abattage à la ferme sans intermédiaire à des ateliers collectifs valorisant la viande en circuits courts pour répondre, par exemple, aux besoins de la restauration collective, en passant par un camion-abattoir qui pourrait faire le lien entre les fermes et une plate-forme de stockage et de redistribution. Ces projets de développement se heurtent encore aux directives des contrôles sanitaires, aux normes structurelles plus que fonctionnelles et enfin et surtout à l'habitude de l'ordre établi.

Pourtant la législation européenne permettrait d'organiser différemment ces contrôles et de les adapter aux structures fermières ou artisanales. C'est donc aujourd'hui sur le terrain que l'on doit œuvrer pour mener à bien la reconquête de nos outils de production, pour répondre à une demande de produits locaux et de qualité.

Yves Pierre Malbec,
paysan dans le Lot,

Commission Relocalisation de la Confédération paysanne



Les enseignements à tirer après la diffusion des vidéos choc de L214

Abattoir du Vigan « Maltraiter une bête juste avant de tuer, c'est une énorme faute professionnelle »

En février 2016, la diffusion d'images vidéo de l'abattoir du Vigan a conduit à la fermeture provisoire de l'établissement. Trois mois après, le point sur la situation avec la Confédération paysanne du Gard.

L'abattoir intercommunal du Vigan (Gard) a d'abord rouvert pour les seuls ovins et caprins le 21 mars, avant que l'autorisation d'abattage ne soit aussi accordée pour les porcins et bovins. Cet abattoir avait été fermé le 23 février, à titre conservatoire, suite de la diffusion d'une vidéo de l'association de « protection animale » L214 montrant des mauvais traitements infligés à des animaux. « Ça a été assez violent car je me suis énormément impliqué depuis 25 ans dans la vie de cet abattoir, confie Rémi Leenhardt, éleveur d'ovins à Vallerauge. À toutes les périodes où il a failli fermer, pour des raisons surtout économiques, nous sommes montés au créneau avec d'autres éleveurs usagers. Ça a permis de conserver l'abattoir et d'impliquer un peu plus les éleveurs. »

L'abattoir traite entre 300 et 350 tonnes de viande par an, provenant d'animaux d'une centaine d'éleveurs et d'éleveuses des Causses

et des Cévennes travaillant en circuit court ⁽¹⁾. Rémi refuse de croire que les actes de maltraitance montrés sur la vidéo arrivent régulièrement. « Il y a eu des actes absolument anormaux, reconnaît-il. Mais si les bêtes étaient constamment maltraitées juste avant d'être tuées, ça aurait des conséquences sur la qualité de la viande avec des problèmes de caillots, et nous le verrions. Un abatteur qui maltraite une bête juste avant de tuer, c'est une énorme faute professionnelle ! »

Avant cette vidéo, l'abattoir employait quatre salariés et un directeur à temps partiel. Le président de la communauté de communes qui gère l'établissement a annoncé fin mars « une réintégration partielle du personnel sur qui ne pèse aucune faute grave », parallèlement à une procédure disciplinaire portant sur tout le personnel. « Sincèrement, ma première réaction a été de penser au personnel qui faisait quand même du bon travail, précise Rémi. Quand on parle d'abattoir de proximité, ce n'est pas seulement une question de déplacement, c'est aussi un rapport humain : tous les éleveurs connaissaient ces salariés. Ils ont été du jour au lendemain accusés de tout. Leur faire porter une telle charge, c'est quand même lourd. »

La chambre d'agriculture du Gard a demandé de revoir le statut juridique des abattoirs du Vigan et d'Alès – également mis en cause dans une vidéo de L214 quatre mois plus tôt – et de les faire basculer en société d'économie mixte, signifiant l'entrée des éleveurs dans le capital. « Il faut évaluer le capital social demandé, et je ne vois pas en quoi ça va vraiment faire changer le fonctionnement au quotidien, étant donné que les éleveurs sont déjà en lien direct avec le directeur quand il y a un souci », observe Rémi Leenhardt. « La Conf' du Gard avait proposé un comité d'éthique réunissant des éleveurs, du personnel d'abattoir et éventuellement des personnes extérieures, mais nous n'avons eu aucun retour sur cette proposition, si ce n'est celui d'un éthologue ⁽²⁾. »

Pour l'heure, la communauté de communes a déclaré avoir vérifié le matériel en intégralité, « avec une anticipation de la norme 2017 pour le matériel d'anesthésie électrique », et prévoir l'adaptation à moyen terme « du piège pour les bovins à grandes cornes », ainsi que l'installation de caméras « permettant de filmer l'activité quotidienne ». ■

Sophie Chapelle

(1) Source : La Dépêche, 23/02/2016.

(2) L'éthologie a pour but d'observer et analyser le comportement des espèces.



Photo: Hervé Leclair

Moutonnier dans le Gard, adhérent à la Confédération paysanne, Rémi Leenhardt s'est beaucoup impliqué depuis 25 ans pour que vive l'abattoir du Vigan, indispensable pour les éleveuses et éleveurs cévenols.

Austérité budgétaire L'inspection *ante-mortem* : une mission délaissée par l'État

Alors que l'État rogne sur le nombre d'inspecteurs et d'inspectrices vétérinaires, ce sont pourtant ces dernier.e.s qui ont longtemps assuré la formation des opérateurs en abattoir, empêchant les éventuelles dérives. Entretien avec Didier Herbert, membre du Snuitam-FSU⁽¹⁾, syndicat des inspecteurs vétérinaires en abattoir.

Qu'est-ce qui vous a marqué dans les vidéos de L214 ?

Les dernières vidéos portent sur de petits abattoirs. Pas étonnant : mis à part les salarié.e.s et les services vétérinaires, personne ne peut entrer dans les abattoirs industriels. Or, de nombreux problèmes dans les grands abattoirs sont liés aux cadences et à l'absence de respect des temps. Il n'y a aucune réglementation sur les vitesses de chaîne. Pour le Snuitam-FSU, il ne faudrait par exemple pas dépasser en porcs les 400 animaux à l'heure, quand certains abattoirs bretons en tuent 850 ! Les salarié.e.s développent des troubles musculo-squelettiques au bout de 20-25 ans de travail. Pour y faire face, les abatteurs utilisent l'intérim et il y a un fort turnover. L'abattoir use les gens.

Qu'en est-il des conditions de travail pour contrôler ces chaînes ?

Depuis la révision générale des politiques publiques, chaque direction au niveau départemental a une dotation objective en nombre de technicien.ne.s, en personnel administratif, etc. Dans les faits, nous sommes toujours en sous-effectifs et le personnel dans les abattoirs est en flux tendu. Quand il y a un congé maternité ou un arrêt maladie, des agents non titulaires – des contractuels – sont mis sur les chaînes sans formation. Tout est géré dans l'urgence, les directions n'ont plus de marge de manœuvre. Entre 2007 et 2012, 1 000 emplois ont été supprimés à l'inspection vétérinaire. En 2015, seulement

60 emplois ont été créés et 60 autres cette année.

La présence permanente d'un inspecteur sur la chaîne d'abattage est pourtant obligatoire ?

Pour avoir le droit d'exporter, la présence d'un inspecteur ou d'une inspectrice pendant toute la durée de l'abattage est indispensable. Or, comme les abattoirs travaillent en trois-huit et souvent les samedis comme en abattoir de volailles, il faut du monde. Et on ne peut pas être aux deux bouts de la chaîne, c'est-à-dire à la fois sur de l'*ante-mortem* et du *post-mortem*. Jusqu'à maintenant, l'administration a toujours privilégié l'inspection *post-mortem* qui consiste à écarter de la consommation les carcasses porteuses de pathologies et à estampiller pour la mise sur le marché.

L'inspection *ante-mortem* est donc délaissée ?

C'est une mission pour laquelle il n'y a pas de volonté politique. La situation peut par ailleurs vite devenir conflictuelle avec l'abat-



teur qui, parce qu'il est souvent formé sur le tas, peut avoir pris de mauvaises habitudes. Normalement, la réglementation permet d'arrêter la chaîne d'abattage quand y a un problème. Dans les faits, le bouton d'urgence pour arrêter la chaîne n'existe pas toujours. Et l'arrêter peut être vu comme du zèle par l'administration : pour l'abatteur, la chaîne ne doit jamais s'arrêter. D'ailleurs, quand on met des PV, on n'en entend ensuite plus jamais parler. On a besoin du soutien de la hiérarchie et de la justice.

Est-il possible de respecter la réglementation dans les abattoirs ?

Oui, mais pour cela il faut une volonté politique. Autrefois, les inspecteurs et inspectrices vétérinaires faisaient des formations en matière d'*ante-mortem*. Et aujourd'hui, un petit abattoir ne peut pas se permettre financièrement d'envoyer un opérateur en formation pendant une semaine. Il y a une distorsion de concurrence en termes de formations entre les petits et les grands abattoirs, et au final c'est l'abattoir de proximité qui disparaît.

Le ministre de l'Agriculture a indiqué l'impossibilité d'ouvrir des abattoirs de proximité du fait du manque de vétérinaires contrôleurs.

Qu'en pensez-vous ?

En l'état, c'est vrai. Mais il suffit d'embaucher, d'ouvrir des postes aux concours. C'est là aussi un choix politique : veut-on ou non développer des emplois de proximité ? Un agent qui travaille dans un petit abattoir va avoir contrôlé peu de tonnes abattues à la fin de l'année. Pour l'administration, c'est un agent qui va coûter cher. Elle en vient à parler comme une entreprise privée et à privilégier les abattoirs industriels. Or, un abattoir privé ne va pas s'installer à un endroit où ce n'est pas rentable. Développer des abattoirs de proximité suppose qu'ils soient forcément publics. Il y a une réflexion à avoir sur la prise en charge par la collectivité de l'abattoir en tant que service public. ■

Recueillis par
Sophie Chapelle

(1) Le Snuitam est le Syndicat national unitaire interterritorial des territoires, de l'agriculture et de la mer

Quelques chiffres Des outils d'abattage de moins en moins nombreux et mal répartis

Le territoire français comptait 263 abattoirs en 2015, dont une majorité sous le giron du secteur privé, chiffre en forte baisse depuis le début des années 2000. Parallèlement, les tonnages moyens sont en augmentation et les abattoirs industriels de groupe représentent les 3/4 du tonnage français.

La répartition des abattoirs est très inégale sur le territoire, avec une très forte concentration dans le quart Nord-Ouest du pays.

Au-delà de cette analyse quantitative, même lorsque des abattoirs sont présents sur un territoire, ils ne proposent pas toujours les services attendus par les producteurs fermiers. Par exemple, de nombreux abattoirs de groupe sont désormais mono-espèce (bovin), tandis que l'offre en services annexes (maturation, découpe) est parfois inexistante. D'où des situations problématiques pour de nombreux éleveurs et de nombreuses éleveuses de petits ruminants.

Source : Actes du colloque : « Quelles places pour les produits fermiers dans les politiques publiques », qui s'est tenu les 4 et 5 mars 2015 en Champagne-Ardenne, et rapport Ravaux.

Quelles normes pour l'abattage paysan ?

Traçabilité Vers un label éthique pour valoriser une filière viande de qualité

La Confédération française des bouchers, bouchers-charcutiers et traiteurs (CFBCT) travaille sur un label éthique visant à assurer une autre traçabilité de la filière viande auprès de consommateurs qui s'interrogent de plus en plus sur le contenu de leur assiette.

Depuis un an, la CFBCT⁽¹⁾ porte la mise en place d'un label éthique. L'objectif ? Conscientiser l'acte de consommation de viande en offrant une bonne traçabilité. « D'un côté, le mouvement végane et des associations comme L214 écoœurent les gens de manger de la viande, sans se préoccuper des hommes et femmes travaillant au sein de la filière. En face, l'agro-industrie vient manger les petits éleveurs, estime Florence Frangeul, responsable "économie" de la CFBCT. Entre les deux, nous rappelons qu'il y a des gens qui veulent travailler correctement et qui proposent de la viande de qualité. Il s'agit de manger moins, mais mieux. »

« Nous en avons assez de voir cette industrialisation de la filière viande qui amène des dysfonctionnements, y compris sur les lieux de transformation, poursuit Christian Le Lann, président de la CFBCT. Nous sommes des artisans, nous avons des savoir-faire et des principes. La grande moitié des artisans bouchers sont aussi des abattants car ils achètent des animaux en vif auprès des éleveurs et des éleveuses. Nous sommes pré-occupés par une alimentation à l'herbe, sans

OGM, une fin de vie honorable, des animaux qui ne soient pas maltraités. Il faut réorienter la production française vers une production de qualité. »

Suite aux scandales relatifs à plusieurs abattoirs, la CFBCT a décidé de rassembler des acteurs de la filière viande pour contribuer, ensemble, à une proposition de cahier des charges pour un label éthique. Ces derniers mois, la confédération a notamment pris contact avec des organisations syndicales paysannes qui, précise Christian Le Lann, « n'ont pas la même vision que la Fnsea ». C'est le cas de la Confédération paysanne, sollicitée sur les parties « élevage » et « abattage », pour des propositions visant à améliorer la filière actuelle.

Face à l'opacité des abattoirs, des rencontres ont aussi eu lieu avec des abatteurs. « Nous échangeons sur ce qui peut être apporté du point de vue du bien-être animal, relève Florence Frangeul. L'éthique, c'est des animaux bien élevés, bien transportés, bien abattus et bien transformés. Sur la valorisation, les bouchers ont des valeurs et des fondamentaux. Ils savent très bien que la qualité du produit redonne de la valeur ajoutée au travail d'éleveur en amont. Il faut retravailler ensemble, recréer des connexions. »

« C'est ouvert à toutes les personnes voulant travailler autrement pour des consommateurs et des consommatrices en attente de réponses, précise Florence Frangeul. La table est notamment ouverte aux restaurateurs et aux restauratrices, mais aussi à la grande dis-



Photo : François Bouchon

Christian Le Lann, boucher à Paris et président de la Confédération française des bouchers, bouchers-charcutiers et traiteurs (CFBCT) : « Nous sommes pré-occupés par une alimentation à l'herbe, sans OGM, une fin de vie honorable, des animaux qui ne soient pas maltraités. »

tribution qui sera la première contrôlée ! » Quid des sanctions si le cahier des charges n'est pas respecté ? « C'est un engagement moral qui va au-delà des contrôles, répond Christian Le Lann. Si l'on veut changer les choses, il faut ramener un peu de morale dans cette filière. » La proposition de cahier des charges sera transmise prochainement aux ministères du Commerce et de l'Agriculture. Les référents de cette chartre devraient constituer une base de données consultable sur un blog. La CFBCT espère sortir le label éthique d'ici l'automne 2016. ■

Sophie Chapelle

(1) La CFBCT a 120 ans et représente 20000 artisans bouchers.

Dérives administratives Transport des animaux à l'abattoir : un long chemin pour les circuits courts

Comme beaucoup le font, c'est-à-dire souvent avec les « moyens du bord », un paysan confédéré a récemment conduit un veau de boucherie à l'abattoir d'Hotonnes (Ain) dans un utilitaire type fourgonnette. Le veau était attaché, il avait ses aises et n'était pas blessé. Mais selon le vétérinaire inspecteur, tatillon s'il en est, les fameuses normes réglementaires n'étaient pas respectées. Résultat de l'attention toute particulière de notre fonctionnaire : 1 000 euros d'amende. Oui, vous avez bien lu : 1 000 euros !

Abasourdi et humilié, notre paysan a cherché de l'aide. La Confédération paysanne et le Comité d'action juridique du département (CAJ)⁽¹⁾ se sont donc retrouvés avec lui dans un bureau de l'administration concernée⁽²⁾ pour tenter d'expliquer que la réglementation s'appliquait d'abord et surtout aux professionnels du transport, que son veau avait été largement mieux traité que s'il avait traversé la moitié de l'Europe avec des dizaines de potes dans un camion, serrés comme des harengs, et qu'une amende de 1 000 euros correspondait au salaire mensuel d'un paysan (et en ce moment, ce n'est même pas toujours vrai). Ainsi, nous

avons démontré qu'il fallait certainement adapter la réglementation aux abattoirs de proximité...

Nos interlocuteurs ont seulement admis que l'amende était trop élevée et qu'ils allaient la revoir, mais depuis, trois semaines ont passé et nous attendons toujours. Il semblerait par contre qu'une autre réponse ait été apportée : les contrôles prendraient de l'ampleur à Hotonnes ! On dit merci qui ?

Dans l'intervalle, une demande de rendez-vous est partie chez le préfet qui, nous l'espérons, saura faire la part des choses et adapter une réglementation dans un sens plus favorable au développement des circuits courts, tant que l'animal sera respecté bien sûr.

Jean-Claude Bouvier, membre du Comité d'action juridique (CAJ) de l'Ain, Extrait du Journal Paysans Paysannes de l'Ain N° 139

(1) Association de bénévoles et de permanents qui apporte un appui juridique et humain aux ruraux dans une démarche participative et militante - www.comite-action-juridique.fr
(2) La DDDP (direction départementale de la protection des populations).

Statut coopératif « La transparence passe par la mise en place d'une meilleure gouvernance »

La FNEAP, Fédération nationale des exploitants d'abattoirs prestataires de service, incite les éleveurs, éleveuses et boucher.e.s à travailler sur les modalités juridiques de fonctionnement des abattoirs pour améliorer la gouvernance et la transparence.

Entretien avec André Eloi, directeur de la fédération.

Pouvez-vous nous présenter la FNEAP ?

La Fédération a 42 ans et regroupe des abattoirs de services et de proximité variant de 300 à 6 000 tonnes traités annuellement. Elle compte 112 abattoirs publics et privés qui font de la prestation de services pour des éleveurs, bouchers, grossistes mais aussi des industriels. Ces abattoirs poly-espèces représentent 360 000 tonnes d'abattage, soit 10 à 12 % du tonnage français. Nous défendons et promovons la répartition de nos abattoirs sur tout le territoire.

Qu'est-ce qui freine le développement des abattoirs de proximité ?

Un abattoir est un outil industriel extrêmement lourd en termes d'investissements, ce qui rend l'activité d'abattage difficilement rentable. Nous sommes par ailleurs assujettis aux mêmes contraintes réglementaires que les abattoirs industriels. C'est la raison pour laquelle nous incitons les établissements d'abattage à créer des activités connexes, notamment en découpe et transformation, à une échelle permettant de faire travailler la vente directe.

Comment améliorer la transparence dans les abattoirs ?

La transparence va bien au-delà des incidents industriels isolés que nous avons vécus (en référence aux vidéos de L214 visant des abattoirs membres de la FNEAP, NdLR). Nous travaillons notamment avec les chambres d'agriculture mais aussi avec les ONG défendant le bien-être animal. Pour nous, la transparence passe par la mise en place d'une meilleure gouvernance dans les abattoirs.

Nous incitons notamment les éleveurs, les éleveuses et les boucher.e.s à participer à la gestion des outils sur les structures de gouvernance. C'est ce que permet, entre autres, la société coopérative d'intérêt collectif (Scic), une structure juridique permettant d'intégrer collectivement éleveurs, bouchers, salariés, exploitants de l'abattoir et élus dans une même forme juridique pour travailler sur la transparence. De plus en plus d'abattoirs font le choix de se constituer en Scic, comme à Perpignan par exemple depuis 2014.

L'abattage rituel des animaux fait partie des sujets dont s'est saisie la

commission parlementaire sur les abattoirs. Comment vous positionnez-vous en la matière ?

35 % des abattoirs de la FNEAP pratiquent l'abattage sans étourdissement préalable. Il est autorisé depuis des années par la Communauté européenne et fait l'objet d'une réglementation beaucoup plus draconienne que l'abattage classique. Selon un avis de l'Agence nationale de la sécurité de l'alimentation (Anses), publié en 2010, il n'y a aucun risque supplémentaire avec ce type d'abattage. Il y a par ailleurs sur le plan économique une réelle demande en produits halal et casher. Si on n'a plus la capacité de le faire, des abattoirs fermeront.

Depuis 42 ans, nous avons mis en place un organisme de formation qui fait des audits dans deux abattoirs chaque semaine. Nous réalisons, le cas échéant, des formations sur la protection animale, les bonnes pratiques d'hygiène, le management, la prévention des risques professionnels. La priorité est de respecter la base de la réglementation. ■

Recueillis par **Sophie Chapelle**



Les abattoirs de proximité sont indispensables à la vie des petits éleveurs.

Initiatives pour améliorer le processus d'abattage

Un abattoir mobile sillonne les campagnes de Suède

En Suède, une unité d'abattage à la ferme veut réduire le stress du gros bétail. La démarche veut aussi rassurer l'éleveur ou l'éleveuse qui peut ainsi accompagner jusqu'au bout les bêtes élevées avec soin.

Depuis plus de deux ans, l'entreprise *Häsingestintan* propose aux éleveuses et aux éleveurs suédois le premier abattoir mobile d'Europe pour gros bétail. L'outil consiste en trois modules, sortes de mobile-homes transportés par autant de camions jusque dans la cour de l'élevage. Quatre personnes sont nécessaires pour faire fonctionner cette unité qui dispose de son propre système d'approvisionnement en eau et en électricité.

À la ferme, deux simples barrières sont mises en place entre le pré ou l'étable et l'unité d'abattage. L'éleveur accompagne ainsi ses bêtes jusqu'au bout. Il faut environ vingt minutes par animal entre l'étourdissement, la saignée et la découpe de la viande. 5 000 animaux, principalement des bovins, ont jusqu'ici été abattus chaque



année, ce qui ne représente qu'un pour cent de la production totale de viande en Suède.

La démarche est donc expérimentale mais semble satisfaire tout le monde et ne demande qu'à se développer. C'est du moins ce dont témoignent les journa-

listes européens invités en avril 2016 à assister au déploiement et au travail de ces unités mobiles dans les fermes de Suède. ■

Reportage diffusé sur France Info :

www.franceinfo.fr/player/resource/785333-1719237

Au service des circuits courts

À Rambervillers (Vosges), l'abattoir coopératif Adequat offre un outil qui s'oriente de plus en plus vers les circuits courts.

Àu début des années 2000, avec la crise de la « vache folle » et les débats sur la traçabilité de la viande, la chambre d'agriculture des Vosges observe un accroissement de la vente directe. Elle lance alors des réflexions afin de pérenniser ces démarches. Ainsi est créé en 2003 un outil à destination des éleveurs et professionnels de la viande des Vosges : la coopérative « Adequat », comme « abattage, découpe, qualité et tradition ». L'exploitation démarre en juillet 2005.

Une coop pour rester maître de l'outil

L'objectif principal est que « les éleveurs restent maîtres de l'outil », explique Philippe Mauchamp, directeur d'Adequat, un des intervenants invités au colloque sur les produits fermiers organisé par la Confédération paysanne, à Chaumont (Haute-Marne) en mai 2015. Les éleveurs, éleveuses et professionnel.le.s de la viande qui souhaitent bénéficier des services

d'Adequat deviennent ainsi sociétaires de la coop (337 à ce jour) et participent aux orientations données à l'outil. La coopérative propose des services couvrant le ramassage des animaux, l'abattage, la découpe, la transformation et la livraison.

En 2013, Adequat adhère à la Cuma La Forgeronne pour proposer aux adhérent.e.s de la transformation en circuit court, marquant clairement son engagement pour le développement de ce mode de vente. Les bouchers peuvent exercer au sein de la coopérative et ainsi travailler directement avec les éleveurs et les éleveuses.

L'abattoir se porte très bien pour ses onze ans. Initialement prévu pour un tonnage de 600 tonnes, il atteint les 1 100 tonnes en 2015. Des travaux d'extension ont débuté en février et devraient être achevés à l'été. Les aménagements prévus ont pour buts principaux de conforter l'abattage du porc fermier, d'amélio-

rer le traitement du cinquième quartier et la gestion des déchets, et de créer un atelier de viande hachée. Deux emplois supplémentaires seront créés à la livraison des travaux.

Pour autant, pour les gérants, les abattoirs sont des outils industriels avec un gros investissement et doivent tourner à plein régime pour diluer les coûts fixes. D'où une poussée vers le rendement. « Adequat a bien revivifié les circuits courts dans la région, commente Romain Balandier, éleveur dans les Vosges. *Mon gaec en est toujours sociétaire mais nous n'y faisons plus abattre et découper nos moutons. La recherche de débit pour répondre à la pression économique fait que la qualité de découpe n'était plus assez soignée, et comme l'abattoir est à 80 kilomètres de chez nous, nous allons un peu moins loin, à Chaumont, sur un abattoir plus "familial" qui assure une découpe de meilleure qualité.* » ■

BD

En Allemagne, un abattoir permet d'accompagner l'animal jusqu'au bout

Suite à la fermeture des abattoirs près de chez lui, un éleveur adhérent de la Confédération paysanne d'Alsace a fait le choix d'abattre ses animaux en Allemagne. Il témoigne des différences de pratiques.

Frantz Baumann est éleveur de vaches vosgiennes laitières, producteur de fromages; il élève également quelques cochons. Installé à 900 mètres d'altitude à Linthal (Haut-Rhin), il a pris la décision de « gérer tous les animaux naissant sur la ferme jusqu'au bout ». La fermeture du dernier abattoir départemental l'a amené à se tourner vers des abattoirs près de Belfort ou de Montbéliard, avant que ceux-ci ne ferment à leur tour. Frantz décide alors d'abattre en Allemagne. « Un collègue allemand nous a donné l'adresse d'un abattoir familial où travaillent le père, le fils et un jeune apprenti. Ils font l'abattage deux fois par semaine : le lundi, c'est les cochons, et le vendredi, les bovins. Le reste de la semaine, ils transforment et découpent. C'est terriblement simple et logique. »

Frantz apprécie la qualité du travail (abattage, découpe et transformation) proposé par ce petit établissement – une vingtaine de porcs abattus par semaine et une dizaine de bovins – qui bénéficie de l'agrément européen. Outre la simplicité du processus,



Éleveur en Alsace, Frantz Baumann accompagne ses bêtes en Allemagne, dans un petit abattoir familial: « Le patron accepte que ce soit moi qui tiennne l'animal au licol au moment où il est abattu ».

il souligne la professionnalisation du personnel. « Il y a vraiment une responsabilisation car ce sont les patrons qui font le boulot, estime-t-il. Après la fermeture successive des petits abattoirs en Alsace, nous avons milité à la Conf' pour développer trois abattoirs de 400 tonnes répartis sur le territoire. Mais nous avons été éjectés des négocia-

tions, et c'est la Fnsea qui a été l'interlocuteur pour monter un projet de 1 200 tonnes financé par le conseil régional. Quand tu emmènes les bêtes là-bas, il y a du bruit, du stress. Il faut beaucoup de monde et quand y a des coups de bourre, c'est là que ça dérape. »

Bilingue, Frantz a noué des liens de sympathie avec les responsables de l'abattoir allemand. « Peu à peu, on a réussi à mettre au point une approche de l'abattage contre les prescriptions normales, souligne-t-il. Par exemple, quand j'amène une vache, elle ne passe pas par le couloir. Dans un rapport de confiance, le patron de l'abattoir accepte que ce soit moi qui tiennne l'animal au licol au moment où il est abattu. Il y a un peu d'humanité qui apparaît dans l'abattage par ce biais-là et les bêtes demeurent plutôt tranquilles. Il y a une ambiance consensuelle entre le désir des responsables de l'abattoir d'être efficaces et notre désir d'accompagner les animaux jusqu'au bout. »

Cette démarche se heurte à quelques contraintes. Outre la distance – 1 h 15 de route –, plusieurs formalités administratives doivent être respectées. Une déclaration d'abattage est faite en début de semaine. La veille du départ à l'abattoir, une visite *ante-mortem* est réalisée par le vétérinaire qui atteste que l'animal est en bonne santé. Un document est envoyé par courriel à la direction des services vétérinaires (DSV) qui renvoie à Frantz le certificat de transport. Arrivé en Allemagne, l'éleveur transmet ces documents au vétérinaire local qui fait à son tour une visite *ante-mortem*, avant d'envoyer la carte verte à la DSV.

« Une délégation d'éleveurs de Saône-et-Loire est venue en Alsace et nous en avons profité pour visiter des abattoirs en Allemagne, dont celui avec lequel on travaille, relève Frantz. On a aussi visité des abattoirs de village où les gens viennent à pieds avec leurs animaux. Il n'y a pas de personnel salarié, mais un ouvrier communal formé pour faire une partie du travail, et les paysans font l'abattage eux-mêmes. Les abattoirs, c'est un sujet prioritaire dans notre nouvelle région "Grand Est" pour résoudre la difficulté qu'ont beaucoup d'éleveurs et d'éleveuses à abattre correctement leurs animaux. » ■

L'achat en vif par des bouchers-abatteurs

Une étude, menée en 2013 par l'Association pour le développement agricole et rural du Boischaud-Sud (Adar-Civam, Indre) indique que la majorité des artisans-bouchers du Pays de la Châtre s'approvisionne directement auprès des éleveurs et des éleveuses (9 artisans sur une totalité de 16): c'est ce qu'on appelle l'activité de « boucher-abatteur ». Ces partenariats de personne à personne (chaque artisan travaille avec son groupe d'éleveurs), sont traditionnels (transmis de génération en génération pour une majorité) et de longue date (les artisans travaillent avec les mêmes élevages depuis des années). De nombreux éléments de contexte ont favorisé ce type de partenariat: la présence d'un abattoir local, un territoire d'élevage bovin allaitant, la proximité entre artisans et éleveurs, etc. Contrairement à d'autres régions, ces partenariats ne s'organisent pas en collectifs d'éleveurs ou de bouchers autour d'un produit spécifique ou dans le cadre d'une filière locale.

Le plus grand danger guettant ce modèle concerne le renouvellement des bouchers, aussi bien du point de vue de la transmission de l'entreprise que du savoir-faire. Le centre d'apprentissage peine de plus en plus à remplir ses formations. En remarquant combien les pratiques de connaissance des animaux en vif tombaient peu à peu en désuétude, le Civam est intervenu dans des formations pour remettre du lien « élevage-apprentissage » en organisant une visite de ferme pour les apprentis. Pour le Civam, il ne fait pas de doute que cette pratique, pour peu qu'elle soit défendue dans une optique de qualité et de communication, pourrait valoriser les métiers d'éleveur et de boucher.

Jean-Claude Moreau

Sophie Chapelle

Points de vue

On a beaucoup à apprendre du corps en saignant

Supprimer l'élevage pour sauver la planète, arrêter de faire du mal aux animaux: telle est la vue simpliste de celles et ceux qui filment les abattoirs pour arriver à leurs fins. Le monde paysan doit s'aventurer sur le terrain philosophique pour contrer ces vues erronées.

Sans la mort, la vie n'est pas possible, et si nous sommes vivants, c'est parce que d'autres sont morts avant nous. Et nous devons mourir pour que d'autres après nous puissent vivre! Si les animaux ou les humains ne mourraient jamais, la terre serait vite trop petite. Les plantes se nourrissent d'animaux et de végétaux en décomposition, donc morts, et les animaux vivent parce qu'il mangent des plantes ou d'autres animaux, en les tuant. Telle est la grande roue de la vie.

On ne peut donc vivre sans tuer. On ne peut pas vivre en laissant mouches, cafards, moustiques et autres rats envahir nos habitations. On ne peut pas vivre en laissant poux et autres morpions envahir nos corps. On ne peut pas cultiver du soja, par exemple, sans écrabouiller des milliers de vers de terre. On ne peut moissonner du blé sans aplatir des centaines de sauterelles. L'association L214 devrait filmer l'intérieur d'une moissonneuse: beaucoup s'arrêteraient de manger du pain!

Le monde paysan doit être présent pour rappeler les réalités du monde vivant qu'il côtoie sans relâche: sans la mort, la vie n'est pas possible!

Dans notre société, beaucoup de personnes n'acceptent plus la mort. Végétaliens, végans et autres transhumanistes en sont l'illustration. Ils peuvent nous fabriquer un monde bien triste.

Un monde sans animaux.

Un monde sans animaux d'élevage.

Un monde sans animaux de compagnie aussi?

Un monde sans chiens, ni chats, ni chevaux?

Mais n'y a-t-il pas une imposture à accepter que l'on tue pour nourrir nos bêtes chéries et refuser que l'homme tue pour se nourrir? Une contradiction à acheter des croquettes issues de l'élevage industriel où les animaux souffrent?



Troupeau dans la Drôme. Pour Vincent Delmas, paysan dans le département: « La nécessité de l'élevage va plus loin que sa fonction nutritionnelle ».

L'agriculture paysanne élève des animaux dans le respect et la dignité de ceux-ci, en leur laissant le maximum de liberté, à l'opposé de l'élevage industriel concentrationnaire. Élever des animaux nous élève, en apprenant à s'oublier (très bon pour l'ego). Nous vivons dans le respect et l'empathie pour ces animaux avec qui nous partageons notre vie. Quand ils souffrent, on souffre. Quand ils sont bien, on est bien. Le fait de savoir qu'un jour ils nourriront nos semblables ne nous empêche pas de chercher leur bien-être. Et l'éleveur ou l'éleveuse ne tue pas par plaisir, mais pour servir la vie avec ses produits carnés. Et le paysan ou la paysanne sait que pour faire du lait, on doit éliminer les animaux mâles, et que pour produire des œufs l'on doit éliminer les poussins mâles.

Un autre argument des anti-élevage est la consommation des terres agricoles. L'agriculture paysanne valorise plus que toute autre les espaces pentus impropres à la culture. Et les protège efficacement contre les incendies, ce qui peut arriver de pire à un espace naturel. Et pour entretenir ces espaces, je préfère le doux tintement des tondeuses et autres débroussailleuses!

Beaucoup d'hommes et de femmes sont faits pour vivre au contact des animaux. L'enfant est spontanément attiré par ceux-ci. Des personnes en difficultés sociales trouvent la paix à leur contact. La nécessité de l'élevage va donc plus loin que sa fonction nutritionnelle. Bref, en conclusion, on pourrait dire que ça serait bête de s'en passer ■!

Vincent Delmas, paysan dans la Drôme

Livre blanc pour une mort digne des animaux

Ce livre repose sur les résultats d'une enquête collective menée en 2013 auprès de 66 éleveurs et éleveuses dans toute la France, dialogue et paroles sur l'abattage des animaux et les abattoirs.

« La mort des animaux d'élevage est un événement qui nous concerne tous », rappellent les quatre auteurs, dont Jocelyne Porcher, sociologue et directrice de recherche à l'Inra (cf. p. IX). « Elle engage les conditions de possibilités de notre vie en commun avec les animaux et sa pérennité. » Comme ce dossier de Campagnes solidaires, le livre qui explore les alternatives à l'abattage industriel tente d'allumer la lumière dans le tunnel des abattoirs où la vie de leurs animaux, à sa toute fin, échappe aux éleveuses et aux éleveurs. En témoigne l'un d'eux: « On veut pouvoir mettre les pieds partout où nos animaux mettent les pieds, on les suit dans la montagne, dans la bergerie et on veut les suivre jusqu'au moment où ils passent de l'autre côté (...) Sauf qu'à un moment donné, clac, et là, no man's land... »

Livre blanc pour une mort digne des animaux – J. Porcher, E. Lécivain, N. Savalois, S. Mouret – Les Editions du Palais – 110 pages – 14,50 euros.

Commande possible à: contact@confederationpaysanne.fr – 01 43 62 04 04