

## LES OPPORTUNITÉS DE DÉVELOPPEMENT DE L'ABATTAGE D'ONGULÉS DOMESTIQUES À LA FERME EN WALLONIE

Alexia Maldague<sup>1</sup> , Nicolas Korsak<sup>2</sup> , Marc Vandenheede<sup>2</sup>, Sylvie La Spina<sup>3</sup>

1. *Université de Liège, Département des sciences des Denrées Alimentaires, Alexia.maldague@uliege.be.*
2. *Université de Liège, Éthologie vétérinaire et bien-être des animaux.*
3. *Renai Cense Microferme.*

### ABSTRACT

L'abattage à la ferme est une pratique qui consiste à mettre à mort les animaux d'élevage sur leur lieu d'élevage et d'engraissement. Avec l'essor des préoccupations en matière de bien-être animal, l'intérêt tant des éleveurs que des consommateurs pour cette pratique est grandissant.

En 2021, l'Université de Liège a été mandatée par les ministères wallons de l'Agriculture et du Bien-être animal pour mener une étude de faisabilité sur différentes possibilités d'abattage à la ferme. Cette étude envisageait les aspects légaux, techniques, sanitaires, économiques, sociaux et ceux relatifs au bien-être et à l'environnement liés à cette pratique. Le présent article résume les principales conclusions du rapport qui a été remis à la Région wallonne<sup>4</sup>, en se concentrant sur les possibilités existantes pour les ongulés domestiques. Si l'abattage à la ferme est déjà pratiqué dans certains pays européens et que ces initiatives sont encourageantes sur le plan technique et sanitaire, il reste certains freins liés au contexte wallon et national qui empêchent sa mise en place à l'heure actuelle.

Slachten op de boerderij is de praktijk waarbij landbouwhuisdieren worden gedood op het bedrijf waar ze worden gefokt en vetgemest. Door de toenemende bezorgdheid over het dierenwelzijn, krijgen zowel landbouwers als consumenten steeds meer belangstelling voor deze praktijk.

In 2021 kreeg de Universiteit van Luik de opdracht van de Waalse ministeries van Landbouw en Dierenwelzijn om een haalbaarheidsstudie uit te voeren over de verschillende mogelijkheden van slachten op de boerderij. De studie onderzocht de juridische, technische, gezondheids-, economische, sociale, welzijns- en milieuaspecten van deze praktijk. Dit artikel geeft een samenvatting van de belangrijkste conclusies van het verslag dat aan het Waalse Gewest is voorgelegd, waarbij de nadruk ligt op de bestaande mogelijkheden voor als huisdier gehouden hoefdieren. Hoewel slachten op de boerderij in sommige Europese landen al wordt toegepast en deze initiatieven vanuit technisch en gezondheidsoogpunt bemoedigend zijn, zijn er nog enkele obstakels die verband houden met de Waalse en nationale context die de toepassing ervan momenteel beletten.

## 1) Introduction

### POURQUOI L'ABATTAGE A LA FERME ?

Les préoccupations en matière de bien-être animal en Europe sont en plein essor ces dernières années. Comme l'illustre l'Eurobaromètre de 2016, « plus de neuf répondants de l'UE sur dix estiment qu'il est important de protéger le bien-être des animaux d'élevage (94 %) »<sup>5</sup>. L'abattage et les étapes qui y sont associées, même si elles ne représentent qu'une partie mineure de la vie d'un animal, constituent des étapes clés.

Au sens du Règlement (CE) n° 1099/2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort<sup>6</sup>, le terme « abattage » signifie « la mise à mort d'animaux destinés à la consommation humaine ». L'abattage à la ferme est donc une notion qui implique que les animaux soient mis à mort sur leur lieu de vie, sans nécessiter de transport préalable vers un abattoir. Les outils utilisés dans ce cadre peuvent ensuite prendre différentes formes suivant que tout le processus d'abattage et d'habillage se réalise à la ferme, ou seulement une partie.

L'abattage à la ferme permet de supprimer en tout ou en partie différentes sources de stress précédant l'abattage, telles que les manipulations, le chargement/déchargement, le transport, le mélange avec des animaux inconnus et les variations brusques de l'environnement. Ces sources de stress peuvent impacter la qualité de la viande<sup>7</sup> et entraîner de la frustration chez des éleveurs soucieux du bien-être de leurs animaux tout au long de leur élevage, mais qui n'ont aucun contrôle sur cette étape<sup>8</sup>.

Le transport des animaux en particulier a fait dernièrement l'objet de considérations au niveau européen. La commission d'enquête du parlement mis en place en juin 2020 pour investiguer l'application pratique du Règlement (CE) n° 1/2005 du Conseil du 22 décembre 2004 relatif à la protection des animaux pendant le transport et les opérations annexes<sup>9</sup> a relevé de nombreux manquements et violations de ce règlement au sein des États membres. Parmi leurs recommandations, les députés encouragent fortement à réduire au maximum le transport d'animaux vivants, et préconisent « le transport de carcasses et de viande plutôt que les animaux en transit vers l'abattoir, dans la mesure du possible »<sup>10</sup>.

### COMMENT ABATTRE A LA FERME ?

L'abattage à la ferme peut s'envisager de différentes façons suivant que seule la mise à mort (étourdissement et saignée) ou bien toutes les opérations d'abattage et d'habillage aient lieu sur place.

- 1) **L'abattage à la ferme avec unité mobile d'abattage (UMA) et abattoir fixe, aussi appelé « abattage semi-mobile » dans certains pays** consiste à étourdir, saigner, voire éviscérer l'animal à la ferme avant de transporter sa dépouille à l'aide d'une remorque spéciale (UMA) vers un abattoir fixe pour la suite des opérations.

- 2) **L'abattage à la ferme avec abattoir mobile** consiste à réaliser toutes les étapes depuis la mise à mort jusqu'à la mise en carcasse de l'animal au sein d'un abattoir mobile (abattoir construit dans un semi-remorque) stationné à la ferme.

## 2) Abattage à la ferme avec UMA et prise en charge de la dépouille par un abattoir fixe

Jusqu'à récemment, le Règlement européen (CE) n° 853/2004<sup>11</sup> précisait que seuls des animaux vivants destinés à l'abattage pouvaient être introduits dans les abattoirs agréés (exception faite des animaux abattus d'urgence ainsi que du gibier d'élevage et sauvage).

Avec l'évolution des habitudes de consommation, dans un souci d'amélioration du bien-être des animaux et en accord avec la stratégie « De la ferme à la table »<sup>12</sup> qui promeut un système alimentaire durable au travers d'une agriculture respectueuse de l'environnement et du bien-être animal<sup>13</sup>, la Commission a adopté la révision de ce règlement en avril 2021. Après consultation du projet d'acte auprès des États membres en octobre 2020, cette révision de l'annexe III a été publiée officiellement le 20/08/2021 dans le Journal officiel de l'Union européenne. Depuis lors : « Jusqu'à trois animaux domestiques de l'espèce bovine, autres que des bisons, ou jusqu'à six animaux domestiques de l'espèce porcine ou jusqu'à trois solipèdes domestiques peuvent être abattus à la même occasion dans l'exploitation d'origine, lorsque l'autorité compétente l'autorise ». Des discussions au niveau européen seraient en cours pour ouvrir cette pratique aux ovins également<sup>14</sup>.

Le texte européen n'émet pas d'exigences strictes par rapport à l'abattage des animaux sur l'exploitation, laissant le soin aux États membres d'apporter plus de précisions si nécessaire. En Belgique, IAFSCA a publié officiellement fin septembre 2021 une circulaire intitulée Circulaire relative aux abattages d'ongulés domestiques sur les lieux d'élevage. À l'heure actuelle, deux points majeurs constituent un frein à la mise en place de l'abattage à la ferme avec UMA et abattoir fixe en Belgique.

Premièrement, la dépouille de l'animal abattu doit être transportée de manière hygiénique vers un abattoir à l'aide d'une unité mobile d'abattage (UMA) spécialement conçue à cette fin. Il s'agit là d'une remorque plus ou moins élaborée suivant les modèles développés, se limitant soit à un outil de transport, soit servant en plus d'outil de contention et de saignée de l'animal (photo 1). En Allemagne, plusieurs régions appliquaient déjà l'abattage à la ferme avant que cela ne se légalise au niveau européen. En 2011, le pays avait profité de la possibilité de dérogations qu'offrait l'article 10 du Paquet Hygiène anciennement en vigueur pour adopter son propre règlement national<sup>15</sup> et autoriser l'abattage sur exploitation des bovins vivant en extérieur, après notification auprès des États membres. Ce pays compte donc déjà plusieurs entreprises qui se sont spécialisées dans la vente de ces UMA.

Le texte européen précise que l'unité mobile d'abattage doit « faire partie d'un abattoir agréé par l'autorité compétente ». Selon l'interprétation de l'AFSCA, cela signifie que les UMA doivent être

reprises dans l'agrément d'un abattoir agréé et que son système d'autocontrôle doit couvrir le fonctionnement de l'UMA. Cette mesure décourage la majorité des abattoirs wallons à collaborer avec des éleveurs désireux d'abattre leurs animaux à la ferme. De fait, un problème provenant d'un abattage à la ferme risquerait de menacer toutes les activités de l'entreprise (ex. : perte de la validation du système d'autocontrôle, voire perte de l'agrément). Ces derniers, pourtant pour la plupart non opposés au principe d'abattage à la ferme, souhaiteraient un éclaircissement au niveau de l'interprétation européenne du texte, prônant davantage un fonctionnement équivalent à celui d'une activité agréée complémentaire à celle de l'abattoir mais indépendant des activités de celui-ci, à l'image des autorisations spéciales pour le transport à chaud des carcasses<sup>16</sup>.

Un deuxième point critique concerne le temps maximum qui peut s'écouler entre saignée et éviscération. Si le règlement européen n'émet pas d'exigence particulière, outre le fait que les dépouilles doivent être réfrigérées si plus de deux heures s'écoulent entre le moment de l'abattage et l'heure d'arrivée à l'abattoir, l'AFSCA se révèle beaucoup plus sévère. Elle précise en effet dans sa circulaire que si plus de 45 minutes risquent de s'écouler entre la saignée à la ferme et l'éviscération à l'abattoir, cette dernière doit être réalisée à la ferme. Cependant, l'étape d'éviscération est une étape critique en ce qui concerne les risques de contamination microbiologique des carcasses<sup>17</sup>, et donc risquée si elle n'est pas réalisée dans d'excellentes conditions. L'éviscération (des bovins surtout) demande de l'espace et de la hauteur, le tout dans un environnement contrôlé que peuvent garantir les installations d'abattoirs, ce qui est rarement le cas pour les exploitations agricoles. De manière générale, les parties prenantes (abattoirs wallons, vétérinaires) ne sont pas à l'aise avec l'idée de réaliser l'éviscération à la ferme.

Si l'éviscération à la ferme n'est pas souhaitable et que celle-ci doit se dérouler à l'abattoir, cela laisse néanmoins une marge de temps de transport autorisée très faible entre l'exploitation agricole et l'abattoir fixe. Après discussion des aspects pratiques avec différents exploitants d'abattoir, il s'est avéré qu'il faut en moyenne 5 à 10 minutes pour décharger la dépouille de l'animal abattu de l'UMA et l'intégrer à la chaîne d'abattage, et 10 à 25 minutes, à partir du moment où la dépouille est intégrée à la chaîne, avant d'atteindre l'étape d'éviscération sur la chaîne. Aux 45 minutes de délai accordées par l'AFSCA entre la saignée et l'éviscération, il faudrait donc déjà soustraire entre 15 et 35 minutes nécessaires pour la prise en charge à l'abattoir. Cela ne laisse donc qu'un très faible laps de temps possible pour le transport des animaux abattus.

### **3) Les abattoirs mobiles**

L'avantage des abattoirs mobiles par rapport au système précédent est que leur développement permet de faire face à un important problème actuel qui est la disparition des abattoirs fixes ces dernières années, et plus particulièrement des petits abattoirs régionaux. En Wallonie, plus de la moitié des abattoirs ont disparu en 30 ans, augmentant ainsi la distance à parcourir avec les animaux, ainsi que les coûts associés au transport de ceux-ci<sup>18</sup>.

Le concept d'abattoirs mobiles n'est en réalité pas si récent. De telles structures ont déjà fonctionné en Autriche (de 1992 à 1995), en Norvège (de 2006 à 2015), en Suède (de 2015 à 2019) et en Allemagne (depuis 2002). Selon le Règlement (CE) n° 853/2004, les abattoirs pour ongulés domestiques doivent impérativement être agréés et répondre aux mêmes exigences, qu'il s'agisse de structures fixes ou mobiles. Cette exigence étant peu adaptée au développement d'abattoirs mobiles, le Règlement (CE) n° 1099/2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort prévoit la possibilité de dérogations nationales en termes d'infrastructures d'abattoirs mobiles. Ainsi, la circulaire de l'AFSCA publiée le 27 septembre 2021 relative à l'agrément et au fonctionnement des abattoirs et ateliers de découpe<sup>19</sup> permet quelques assouplissements par rapport aux abattoirs fixes.

En Belgique, les contraintes liées au développement d'un abattoir mobile sont plutôt d'ordre économique et logistique que sanitaires. Premièrement, l'investissement dans une telle structure est important (près d'un million d'euros pour un modèle bovins) et les frais de fonctionnement sont élevés et comparables à ceux existant dans un abattoir fixe. De plus, il est compliqué de compiler les abattages sur plus d'une exploitation par jour, car le temps nécessaire pour le transport et la mise en place d'un tel dispositif n'est pas négligeable. En outre, deux à trois employés sont nécessaires pour faire tourner la structure, en plus du vétérinaire officiel qui doit être présent.

Tenant compte de cela, il est nécessaire de faire fonctionner l'abattoir mobile à sa capacité maximale afin de mieux répartir les coûts d'abattage par animal. Les différents abattoirs mobiles développés fonctionnent généralement à des cadences de 8 bovins et/ou 30-40 ovins/porcs maximum par jour. Cependant, les résultats de l'enquête diffusée par l'Université de Liège en 2021 et qui a reçu la participation de 205 répondants tendent à montrer que les éleveurs intéressés par ce type d'abattage opèrent majoritairement en circuit court, avec des besoins en abattage faibles (94 % des répondants n'abattent que maximum 3 bovins viandeux par séance, et 95 % abattent maximum 10 porcs par séance d'abattage). Sans l'assurance d'une collaboration avec des grands groupes et des acteurs impliqués dans le circuit long pour rentabiliser ces structures et fournir de la demande, un tel projet ne serait pas viable en Wallonie.

En deuxième lieu, le fonctionnement d'un abattoir mobile demande une organisation très réfléchie, particulièrement en ce qui concerne la gestion du refroidissement des carcasses. La première étape du refroidissement des carcasses consiste à abaisser la température de la carcasse et des abats, initialement proches de 38 °C, à 7 et 3 °C respectivement. La consigne concernant cette première phase est que ce refroidissement doit se faire le plus rapidement possible afin de freiner au maximum le développement de micro-organismes. On la nomme ainsi la phase de refroidissement rapide. Ce processus requiert des technologies particulières en termes d'assèchement et d'extraction de la chaleur, ce qui nécessite des frigos avec des groupes froids et évaporateurs très puissants. Le temps nécessaire pour qu'une carcasse de bovin atteigne une température de 7 °C à cœur est en moyenne de 36 h. Il peut monter jusqu'à 48 h pour les bovins de race Blanc Bleu Belge. Pour que les carcasses de porcs atteignent la même température, il faut compter 15 h, contre 12 h concernant les ovins.

Les abattoirs mobiles doivent alors soit travailler avec plusieurs remorques frigorifiques adaptées qui restent au niveau de l'exploitation le temps du refroidissement tandis que l'abattoir peut répartir

travailler ailleurs, ou bien revenir après chaque abattage sur un lieu disposant de frigos fixes pour y déposer les carcasses à refroidir. Cette dernière option pourrait s'envisager en collaboration avec des abattoirs ou ateliers de découpe capables de fournir de la place dans leurs frigos.

Malheureusement, la faillite de deux grands projets d'abattoirs mobiles en Suède en 2019 et en France en 2022<sup>20</sup>, bien que ceux-ci étaient parfaitement conçus pour répondre à toutes les exigences sanitaires européennes, illustre bien le défi économique et logistique que représentent ces structures.

## 4) Conclusion et perspectives

L'abattage à la ferme est une initiative qui fait l'objet d'un intérêt relativement récent en Belgique, soutenu au niveau politique tant en Wallonie qu'en Flandre. Compte tenu de la demande globale et des capacités d'abattage des différents outils, cette pratique s'inscrirait au sein d'un marché de niche et dans la continuation d'un mode d'élevage axé sur le bien-être animal et le marché local principalement. Plusieurs obstacles liés aux différents scénarii persistent néanmoins. À l'heure actuelle en Wallonie, le scénario retenu est davantage celui impliquant les UMA et les abattoirs fixes que celui impliquant les abattoirs mobiles. Dans un premier temps, ce scénario est en effet moins coûteux et plus facile à mettre en place, puisqu'il s'apparente à ce qui se fait déjà depuis plusieurs années avec les abattages d'urgence sur l'exploitation.

Une nouvelle étude financée par la Région wallonne est en cours à l'Université de Liège, pour tenter de prouver qu'un délai plus réaliste que les 45 minutes autorisées entre la saignée à la ferme et l'éviscération à l'abattoir peut être établi sans impacter la qualité microbiologique de la viande. Plus précisément, l'équipe de recherche a pour objectif d'étudier la cinétique d'apparition de la contamination bactérienne de muscles de bovins fraîchement abattus et non éviscérés en fonction du temps (jusqu'à 4 h).

Par la suite, un projet pilote avec des abattoirs fixes partenaires serait nécessaire pour évaluer la faisabilité réelle en termes d'organisation de coûts d'abattage.

## Références

1. Université de Liège, Département des sciences des Denrées Alimentaires, alexia.maldague@uliege.be.
2. Université de Liège, Éthologie vétérinaire et bien-être des animaux.
3. Renai Cense Microferme.
4. A. Maldague, N. Korsak Koulagenko, M. Vandenheede et S. La Spina (2022). Opportunités de développement de l'abattage à la ferme en Wallonie.
5. <https://europa.eu/eurobarometer/surveys/detail/2096>.
6. Règlement (CE) n° 1099/2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort, J.O.U.E., L. 303, 18 novembre 2009, p. 1.
7. Claudia C. Terlouw (2016). Stress reactivity, stress at slaughter and meat quality. In W. Przybylski et D. Hopkins (eds, *Meat Quality: Genetic and Environmental Factors*, Boca Raton, CRC Press, coll. « Chemical and Functional Properties of Food Components Series », 2016, 528 p. 9781482220315. hal-02792925.
8. Nature & Progrès, Groupe multi-acteurs pour l'abattage à la ferme (2018). Abattage à la ferme : pistes pour une concrétisation en Wallonie.
9. Règlement (CE) n° 1/2005 du Conseil du 22 décembre 2004 relatif à la protection des animaux pendant le transport et les opérations annexes et modifiant les directives 64/432/CEE et 93/119/CE et le règlement (CE) n° 1255/97, J.O., L 3 du 5 janvier 2005, p. 1-44.
10. European Parliament recommendation of 20 January 2022 to the Council and the Commission following the investigation of alleged contraventions and maladministration in the application of Union law in relation to the protection of animals during transport within and outside the Union (2021/2736(RSP)).
11. 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. J.O., L 139 du 30 avril 2004, p. 55.
12. Règlement délégué (UE) 2021/1374 de la Commission du 12 avril 2021 modifiant l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences spécifiques en matière d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (texte présentant de l'intérêt pour l'EEE).
13. De la ferme à la table – Consilium (europa.eu), <https://www.consilium.europa.eu/fr/policies/from-farm-to-fork/>.
14. Syndicat Confédération Paysanne Nationale française d'après les informations reçues par la Direction Générale de l'Alimentation, communication personnelle (février 2023).
15. Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs –Tier-LMHV (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung).
16. AFSCA. Circulaire (1er décembre 2017) relative au transport de sang de porc non entièrement refroidi et de carcasses et parties de carcasses de bovin, d'ovin, de caprin et de porc non entièrement refroidies. Référence PCCB/S3/TVV/387969.
17. C. Zweifel, M. Capek & P. Stephan (2014). Microbiological contamination of cattle carcasses at different stages of slaughter in two abattoirs. *Meat Science*, 98(2), 198-202. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2014.05.029>.

18. Sylvie La Spina, 2015. Réflexions et pistes pour développer les possibilités d'abattage de proximité pour nos éleveurs wallons en circuits courts. *Nature et Progrès Belgique*.
19. AFSCA Circulaire (27/09/2021) relative à l'agrément et au fonctionnement des abattoirs et ateliers de découpe mobiles. Référence PCCB/S3/1703195.
20. Web-agri, Alice Peucelle. 15/12/2022. L'abattoir mobile Le bœuf éthique en redressement judiciaire. <https://www.web-agri.fr/actualite-de-lelevage/article/223202/l-entreprise-d-abattage-le-boeuf-ethique-placee-en-redressement-judiciaire>.