

l'abattage à la ferme ?



HÄLSTINGESTINAN

abattage à la ferme ?

troupeau lors de l'abattage, les animaux ne ressentent pas de stress et ne cherchent pas à fuir. Il est évident qu'une réorganisation des liens sociaux entre les individus du troupeau se produira rapidement, ce qui est inévitable et par ailleurs régulier, même en absence de mortalité", peut-on lire dans le dossier.

Une fois tiré au pré, l'animal abattu doit être saigné au pâturage au plus tard 90 secondes après le coup mortel. Il doit ensuite arriver à l'abattoir au plus tard 45 minutes après le coup mortel (en Allemagne, ce temps est de 60 minutes).

Non

■ Pour des raisons de sécurité alimentaire, parce qu'il s'agit de commercialiser de la viande en circuit court et pas de nourrir la famille de l'éleveur. Si l'abattage à la ferme s'impose toutefois, il devrait suivre les mêmes normes que les abattoirs fixes. À défaut, ce serait de la concurrence déloyale.



Michael Gore

Administrateur-délégué de la Febev – Fédération belge de la viande ⁽¹⁾

Quand et pourquoi l'abattage à la ferme a-t-il été interdit en Belgique ?

Il a été interdit pour des raisons de sécurité alimentaire dans l'après-guerre. Le coup d'arrêt a été donné par un arrêté royal de 1952 suivi par d'autres réglementations et adaptations.

Pourquoi y a-t-il cette volonté, en Wallonie, de réautoriser l'abattage à la ferme ?

Autrefois, avec l'abattage à la ferme, les produits dérivés étaient destinés uniquement à la famille directe de l'éleveur. Mais ce n'est plus le cas aujourd'hui, puisque l'abattage à la ferme dont on parle aujourd'hui vise à développer la commercialisation de viande via des circuits courts.

Pourquoi n'êtes-vous pas favorable à l'abattage à la ferme ?

D'abord parce que notre secteur est dans une situation difficile. Il a subi un phénomène de concentration qui a abouti à une réduction drastique du nombre d'abattoirs (NdLR: en une trentaine d'années, la Wallonie a perdu la moitié de ses abattoirs, de 60 à 30). Les mises aux normes sanitaires du début des années 1990 puis du début des années 2000 ont causé l'arrêt de nombreuses structures d'abattage, dont la quasi-totalité des abattoirs liés à une boucherie. Vient ensuite la question de l'assurance des contrôles. Nos abattoirs sont astreints à de multiples contrôles (service du bien-être animal, Afscsa, service environnemental pour les eaux usées, etc.) et leur fonctionnement est soumis à de nombreuses conditions et compétences cer-

tifiées. Si l'abattage à la ferme est envisagé, le même cadre réglementaire devrait lui être imposé. À défaut, ce serait de la concurrence déloyale vu que les abattoirs ont dû investir énormément pour intégrer ces normes, garantir la formation et l'expertise de ses abatteurs et devenir agréés par l'Afscsa. Ce n'est pas donné à tout le monde. Je m'interroge donc: comment l'abattage à la ferme va-t-il pouvoir assurer le même niveau de sécurité alimentaire que nous ?

Les partisans de l'abattage à la ferme avancent deux arguments: la diminution du coût du transport – qui représente la moitié du coût total de l'abattage – et le bien-être animal. La diminution du stress subi par les bêtes améliore aussi la qualité de la viande. Que leur répondez-vous ?

L'argument du transport n'est pas pertinent dans notre petite Belgique. La question de la distance y est toute relative face à des pays comme la France où les éleveurs roulent 150 km en restant dans le même département.

Par contre, j'entends l'argument du bien-être animal. Réfléchissons donc ensemble. Comment améliorer cela ? Une piste serait d'envisager une mise à mort à la ferme couplée à la prise en charge de la dépouille par un abattoir existant. Cela permettrait de profiter de l'infrastructure et des équipements aux normes en vue d'assurer l'hygiène lors des étapes délicates de l'abattage: l'éviscération et le dépeçage. Il nécessite néanmoins un transport de la dépouille qui doit être optimisé en vue d'éviter toute contamination de la viande. Le mode de transport et la durée de ce transport doivent dès lors être définis, en s'inspirant éventuellement des protocoles existant pour l'abattage de gibier ou d'urgence.

Entretien: Thierry Boutte

→ (1) Febev représente 95 % des abattages de porcs (10,5 millions de porcs abattus en 2019) et 92 % des abattages de bovins (0,5 million abattus en 2019 avec une répartition 50/50 entre la Flandre et la Wallonie).

Un nombre restreint d'abattages

Une étude de Nature & Progrès pointe le fait qu'une majorité d'éleveurs interrogés préfère que le nombre d'animaux abattus à la ferme soit limité afin de privilégier le lien avec leurs bêtes, et garantir que la pratique reste "locale et artisanale". Une limitation permettrait en effet, selon les répondants, d'éviter les "dérapages", "l'industrialisation" et "les fusillades de masse".