

Visite de l'abattoir mobile de la ferme « El Soler »

• Participant.e.s à la visite

- **Eleveurs et éleveuses de l'Aude (ovins ou caprins) :** Marleine LEFEVRE, Sylvain ARTUSO, Etienne OUVRARD, Mathieu VASLIN, Circé *****, Flore PIVETTE
- **Animatrice ADEAR 11 :** Cécile Sénégas

1. Contexte historique et géographique du projet d'abattoir

Il s'agit d'une zone rurale située en Catalogne du sud (entre Barcelone et Perpignan) où l'on retrouve surtout des fermes petites ou moyennes d'élevage porcin et ovin (troupeau moyen 250 mères).

A la suite d'une évolution des normes sanitaires concernant les abattoirs et sur demande du gouvernement, l'abattoir le plus proche de la ferme devait réaliser une mise aux normes. N'ayant pas la capacité de répondre à cette évolution, celui-ci, comme de nombreux abattoirs de proximité, a fermé.

A l'initiative des éleveurs du territoire, plusieurs réunions locales avec différents partenaires ont eu lieu, pour mettre en place un abattoir mobile collectif. Ce groupe de paysans a bénéficié de l'appui du service « agriculture » mais les services sanitaires, eux, se sont montrés plus hostiles et n'ont pas accepté que le projet se concrétise.

Le projet collectif n'ayant pu aboutir, la ferme « El Soler » a mis en place sa propre unité d'abattage à la ferme pour des questions de proximité, de bien être animale et de qualité de la viande. Ils ont démarré sans autorisation des services vétérinaires et force a été de constater que l'unité d'abattage répondait aux normes et que les animaux y sont abattus dans de très bonnes conditions. Quelques ajustements ont été réalisés et une explication claire et détaillée du fonctionnement ont permis d'obtenir l'agrément (description de chacune des étapes, outils utilisés, températures, etc.).

2. Présentation de la ferme « El Soler » et de son unité d'abattage

La ferme « El Soler » est une ferme en polyculture élevage avec un troupeau de brebis allaitante (800 mères) et de vaches laitières avec transformation fromagère. La viande provenant de la ferme est abattue sur place par Abel (paysan sur la ferme) et découpée et commercialisée à la boucherie du village, tenue par sa mère.

Abel a travaillé dans un abattoir et avait donc la certification requise pour abattre des animaux mais explique que c'est de toute façon très facile à obtenir (1.5 jour de formation obligatoire).

Il a conçu et construit son caisson d'abattage (*Figure 1*) lui-même, pour y abattre exclusivement les agneaux de la ferme. L'abattoir possède l'agrément pour abattre les petits ruminants (hauteur de la caisse réduite). Il n'a pas le droit de l'utiliser pour abattre des animaux de l'extérieur ou des bovins qui seraient trop volumineux.

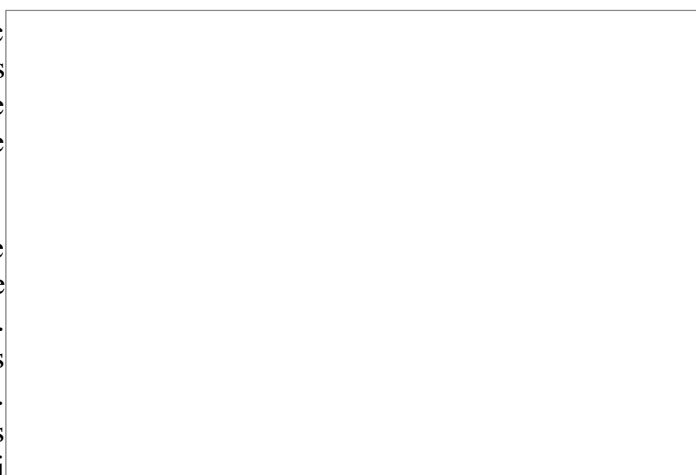


Figure 1 : Caisson d'abattage de la ferme « El Soler »

Il s'agit donc d'un abattoir qui pourrait être transporté d'un lieu à un autre mais qui est dans ce contexte non mobile.

Visite de l'abattoir mobile de la ferme « El Soler »

Le matériel de base a été le caisson à 20 000 euros d'occasion (dimensions 6,9 x 2,55 x 2,25) qu'il a aménagé lui-même avec du matériel de récupération (Figure 2) : système de suspension et de circulation des carcasses, cloison, etc. Il a aussi investi dans des bacs de récupération des déchets (neufs), un système de refroidissement, deux lave-mains.

Figure 2 : Intérieur du caisson (saignée dans l'espace de droite et dépeçage à gauche)

La totalité de l'installation est présentée par le plan en Figure 3.

Abel consacre deux débuts de matinée par semaines (environ 2 heures, lundi et jeudi) pour abattre environ huit agneaux.

3. Déroulement de la visite

Le groupe d'éleveurs français ainsi qu'une animatrice de l'ADEAR 11 s'est rendu sur la ferme un lundi matin pour assister à l'abattage dans cette unité particulière. Il a ainsi été possible d'observer au plus près le processus (ports de vêtements de protection et sur-bottes), en présence de l'éleveur qui abattait ses propres animaux et de la vétérinaire en charges des opérations de contrôle. L'éleveur et la vétérinaire décrivaient ce qu'ils faisaient et ont répondu aux questions qui survenaient au fur et à mesure (déroulement, outils, matériel, technicité, traitement des déchets, etc.). Puis, une fois l'abattage de toute les bêtes terminé, l'échange s'est poursuivi (prix, projet collectif, documents administratifs, relations aux partenaires, acteurs impliqués, perspectives, etc.)

• Aspects techniques

1. Détails des étapes

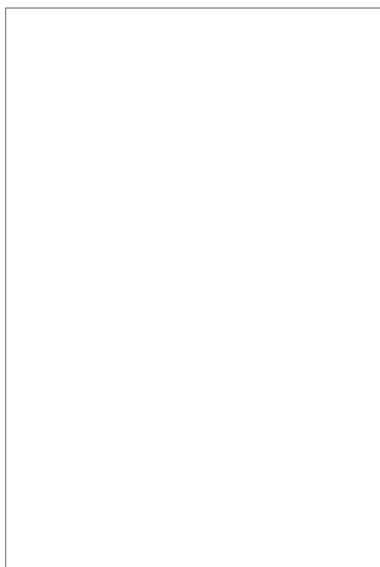
1) Les agneaux sont amenés dans une petite remorque qui les déplace jusqu'à l'entrée du caisson d'abattage, à quelques mètres du bâtiment d'élevage. Ils sont contenus dans cette remorque et sortis un par un pour l'abattage. Les animaux ne sont pas à jeun, ce qui est sans conséquences pour la

Visite de l'abattoir mobile de la ferme « El Soler »

qualité de la viande et évite un stress des animaux, selon l'éleveur et la vétérinaire.

2) L'éleveur prend un agneau et le maintient à l'aide d'un outil de contention validé par les services vétérinaires (Figure 4). Il procède alors à l'étourdissement avec un matador (plus économique et adapté que les pinces).

Figure 4 : Outil de contention des animaux (maintient la tête) à l'étape d'étourdissement



3) L'agneau est suspendu puis saigné au-dessus d'un bac où le sang est récupéré (Figure 5).

4) La carcasse suspendue passe à la salle de dépeçage par un système de poulie (Figure 5).

5) A l'étape de dépeçage (Figure 6), l'éleveur utilise deux couteaux : un couteau rouge pour la peau et l'extérieur et un bleu pour l'intérieur. Lorsqu'il ne les utilise pas, les couteaux sont plongés dans l'eau bouillante (désinfection).

Figure 5 : Agneau saigné suspendu au-dessus du bac de récupération du sang

Viscères et têtes sont déposés dans un premier bac prévu à cet effet et les peaux dans un second (Figure 7).



Figure 7 : Bac de récupération des déchets (viscères et têtes à gauche et peaux à droite)

4) Les agneaux sont ensuite stockés à l'arrière du caisson, dans la chambre froide (Figure 8). Celle-ci dispose d'une capacité de 40 agneaux, ce qui représente plus d'espace que ce dont a besoin l'éleveur.

On ne peut pas mélanger des carcasses chaudes et froides dans la même chambre donc les carcasses chaudes sont rentrées puis ce lot part à la boucherie et le vide est fait avant le jour suivant d'abattage.

2. Contrôle sanitaire

Visite de l'abattoir mobile de la ferme « El Soler »

Un.e vétérinaire mandaté.e par l'Etat est toujours présent.e sur place lors de l'abattage. Lors de notre visite, une vétérinaire était présente pour contrôler le bon déroulement de l'abattage. Elle vérifie la bonne manipulation des animaux, observe leur état de santé avant et après la mise à mort (foie, poumons, éventuelle hémorragie, etc.). Cette dernière assure cette « mission de service publique » dans cette ferme et dans d'autres abattoirs pour le compte de l'Etat (environ 12h par semaine) et travaille par ailleurs à son compte. Cela est facturé 5 centimes par agneaux (taxe gouvernementale) qu'il s'agisse de cette unité à la ferme ou des abattoirs classiques.

L'éleveur et les vétérinaires qui viennent contrôler s'entendent très bien. La vétérinaire présente témoigne en effet de conditions d'abattage optimales et d'une absence de stress des animaux par comparaison avec le parcours de ceux-ci en abattoirs « conventionnels ». L'éleveur vend en direct donc il poursuit un objectif de transparence et de qualité lors de l'abattage.

3. Gestion des déchets

On distingue les déchets solides des déchets liquides. Les viscères, les têtes et le sang (qui est récupéré dans un bac et coagule rapidement) sont traités comme des déchets solides, sans analyse spécifique. Ils suivent le même canal que celui d'une bête morte sur la ferme (équarrissage).

Les déchets liquides (eau de nettoyage) vont dans le même système de traitement des eaux que la fromagerie (bassin en contre-bas de la ferme).

4. Remarque

Si l'abattoir avait été collectif et mobile, les éleveurs avaient imaginés que chacun ait sa chambre froide où les carcasses seraient entreposées après l'abattage. Chaque ferme assurerait l'étape de ressuyage, nettoierait et gérerait ses déchets, à la suite de l'abattage de ses animaux.