

# Accompagnement scientifique du projet de développement d'abattoirs mobiles au Grand-Duché de Luxembourg

5/5/2023

Porteur de projet : Ministère de l'Environnement, du Climat et du Développement durable du Gouvernement du Grand-Duché de Luxembourg.

Direction scientifique : Dr. Rachel Reckinger (*Principal Investigator* du projet de recherche *Sustainable Food Practices* (<https://food.uni.lu>) à l'Université du Luxembourg).

Rédaction : Cyrille Delvaux (doctorant sous la direction de Dr. Rachel Reckinger à l'Université du Luxembourg sur les innovations sociotechniques dans le secteur de l'abattage dans la Grande Région).



LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG  
Ministère de l'Environnement, du Climat  
et du Développement durable



## Résumé

Les dix dernières années ont vu fleurir chez les voisins du Luxembourg de multiples projets d'abattage de bovins innovants dans un contexte général de disparition des abattoirs traditionnels. Le Grand-Duché, bien que protégé à ce sujet par sa superficie limitée, compte pourtant, lui aussi, plus que deux abattoirs de bovins encore en activité sur son territoire.

Parallèlement, on assiste à une montée générale des préoccupations en matière de bien-être animal, d'environnement et de circuits-courts un peu partout dans l'Union Européenne qui vient, par ailleurs, de légiférer pour autoriser l'abattage à la ferme.

Une fenêtre d'opportunité s'ouvre donc pour cette innovation au Grand-Duché où de nombreux éleveurs de bovins réclament de pouvoir bénéficier de ce type de technologie depuis quelques années. Le Ministère de l'Environnement, du Climat et du Développement durable du Grand-Duché du Luxembourg, en sa compétence de développement de la biodiversité rurale (notamment via le soutien au pâturage extensif) a donc initié, à partir de l'été 2018, une dynamique de développement d'abattage mobile sur le territoire du Grand-Duché.

Une mission d'accompagnement de ce processus a été lancée en collaboration avec l'Université du Luxembourg, au mois de mars 2020 pour **informer** les éleveurs ; **accompagner** le projet dans sa mise en place et son développement ; **observer** la dynamique ; pointer les **difficultés structurelles**, mais aussi des **leviers d'innovations** sociotechniques liés à l'abattage et **aider** les éleveurs à résoudre les potentiels difficultés du projet.

En outre, cet accompagnement devait nourrir la démarche avec un **benchmark** des expériences similaires dans les pays limitrophes et d'en tirer des leçons pour le Luxembourg. Les acteurs de 14 projets européens d'abattage à la ferme ont donc été rencontrés et leurs projets finement analysés.

Ce benchmark a permis de mettre en avant les grandes tendances communes de ce type de projet : des dynamiques nécessairement collectives œuvrant dans des dispositifs collaboratifs soutenus par un sous-groupe de « champions ». Il a aussi été montré que ces projets, loin de se cantonner à de simples remplacements des abattages traditionnels, participent au maintien et au développement d'une agriculture et d'un élevage de proximité, essentiels aux circuits-courts.

Une autre observation saillante de cette comparaison internationale est l'utilisation majoritaire d'une technique particulière pour le protocole d'abattage : l'unité mobile d'abattage (UMA). Cette technique peu coûteuse, simple à mettre en place et à entretenir crée une grande satisfaction chez les éleveurs qui la pratiquent, tant concernant le bien-être animal que pour la création de nouveaux débouchés de commercialisation de leurs produits.

Il a également permis de mettre en garde face aux problèmes récurrents qui minent ce type de projet : la lenteur des processus, notamment causée par des incompréhensions mutuelles entre les acteurs, et les investissements nécessaires en énergies, en temps et en capitaux.

Sur base de cette comparaison internationale ; en nous appuyant en outre sur une cinquantaine d'interviews d'éleveurs et d'experts, ainsi que sur une revue extensive des littératures scientifiques et techniques, nous discutons les enjeux de cette innovation pour le Luxembourg et concluons notre rapport par des recommandations concrètes pour son développement au Grand-Duché.

Avertissement de contenu : au vu de l'objet d'étude du projet, nous tenons à prévenir que ce document contient des images et des descriptions graphiques de mise à mort dans toute leur matérialité (sang, partie du corps d'animaux sectionnées, etc.)

Remarque : ce document a été rédigé sans utiliser l'écriture inclusive. L'utilisation du masculin neutre grammatical n'est en aucun cas le signe d'une présumée supériorité du genre masculin sur le genre féminin dans notre chef.

# Accompagnement scientifique du projet de développement d'abattoirs mobiles au Grand-Duché de Luxembourg

## Table des matières

Résumé.....	2
Liste des sigles et abréviations.....	7
Lexique .....	8
Introduction.....	10
1. Rappel de la mission et contexte de l'étude .....	10
2. Matériels et méthodes de l'étude .....	12
3. Définitions et formes d'abattage à la ferme .....	14
3.1. Définitions et principes de l'abattage à la ferme .....	14
3.2. Les trois formes principales d'abattage à la ferme .....	15
<b>I. Contexte empirique et faisabilité technique de l'abattage à la ferme.....</b>	<b>17</b>
1. Cadre législatif de l'Union Européenne et principe de subsidiarité .....	17
2. L'abattage à la ferme dans le contexte de la Grande Région.....	18
2.1. L'intérêt des éleveurs pour l'abattage à la ferme .....	18
2.2. Un intérêt continu dans le temps .....	19
2.3. Un intérêt partagé par les citoyens.....	21
2.4. Une opportunité complémentaire face à la raréfaction des lieux d'abattage .....	22
2.5. Une opportunité pour l'émergence des circuits-courts.....	23
2.6. Une réponse aux besoins d'un élevage biologique en développement.....	23
3. Zoom sur le contexte particulier du Luxembourg et la faisabilité des trois formes d'abattage à la ferme .....	25
3.1. Faisabilité de l'abattage à la ferme avec abattoirs mobiles .....	29
3.1.1. Explication de la technique .....	29
3.1.2. Légalité de la technique.....	29
3.1.3. Faisabilité technique .....	30
3.1.4. Positions des acteurs .....	32
3.2. Faisabilité de l'abattage à la ferme avec unité mobile d'abattage (UMA) et abattoir fixe .	34
3.2.1. Explication de la technique .....	34
3.2.2. Légalité de la technique.....	36
3.2.3. Faisabilité technique .....	37
3.2.4. Positions des acteurs .....	38

3.3.	Méthode mixte : unité mobile d'abattage et abattoir mobile sur aires d'accueil .....	40
3.3.1.	Explication de la technique .....	40
3.3.2.	Légalité de la technique .....	41
3.3.3.	Faisabilité technique .....	42
3.3.4.	Positions des acteurs .....	42
<b>II.</b>	<b>Pertinence économique d'un projet d'abattage à la ferme au Luxembourg et comparaison internationale .....</b>	<b>43</b>
1.	Considérations économiques.....	43
1.1.	Business plan d'un pré-projet luxembourgeois (2021) .....	43
1.2.	Des enseignements d'autres études.....	44
2.	<i>Benchmark</i> de projets en Europe .....	47
2.1.	Allemagne : 4 projets étudiés .....	49
2.1.1.	La « Mobile Schlachtbox » d'Uria e.V.....	49
2.1.2.	« Innovatives Schlacht System » de Lea Trampenau.....	52
2.1.3.	Projet-pilote du groupe opérationnel « Extrawurst » .....	54
2.1.4.	Le projet « Schlachtung mit Achtung » .....	57
2.2.	France : 2 projets étudiés .....	60
2.2.1.	L'association Aalvie .....	60
2.2.2.	Le bœuf éthique .....	63
2.3.	Belgique : 2 projets étudiés .....	66
2.3.1.	Dynamique wallonne .....	66
2.3.2.	Dynamique flamande.....	69
2.4.	Pays-Bas : projet-pilote de l'abattoir de Dokkum .....	71
2.5.	Italie : abattoir-boucherie Holzner.....	74
2.6.	Autriche : 2 projets étudiés.....	76
2.6.1.	Projet pilote de Fleischrinder Austria.....	76
2.6.2.	L'association « Für stressfreie Hofschlachtung » .....	79
2.7.	Suisse (hors UE) : Nils Müller .....	81
2.8.	Suède : Hälsingestintan.....	83
2.9.	<i>Benchmark</i> : quelles leçons pour le Luxembourg ?.....	84
<b>III.</b>	<b>Discussion et recommandations pour un projet d'abattage à la ferme au Luxembourg .....</b>	<b>87</b>
1.	Discussion .....	87
1.1.	Plus-value de l'abattage à la ferme .....	87
1.1.1.	Bien-être animal .....	87

1.1.2.	Qualités organoleptiques de la viande.....	88
1.2.	Le surcoût économique .....	88
1.3.	Freins actuels et pistes de solution .....	89
1.3.1.	Exigences législatives et sanitaires.....	89
1.3.2.	Difficulté possible en cas d'étourdissement par arme à feu .....	91
1.3.3.	Trouver et pérenniser de la main d'œuvre qualifiée .....	92
2.	Recommandations .....	93
2.1.	Privilégier l'UMA .....	93
2.2.	Nécessité d'un porteur de projet et d'une médiation .....	93
2.3.	Pistes pour minimiser les freins économiques.....	94
2.3.1.	Réduction du surcoût.....	94
2.3.2.	Justification du surcoût (approche marketing) .....	95
2.4.	Pistes de solution pour les freins sanitaires .....	96
2.5.	Nécessité de projet pilote (et d'études complémentaires).....	97
2.6.	Possibles collaborations transfrontalières .....	98
	<b>Conclusion .....</b>	<b>99</b>
	<b>Bibliographie.....</b>	<b>102</b>

## Liste des sigles et abréviations

- AFFL : *Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft* (groupe de travail sur des questions spécialisées d'hygiène de la viande, de la volaille et des aliments d'origine animale)
- AFSCA : Autorité Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire
- ANF : Administration de la Nature et Forêts
- ASV : Administration des Services Vétérinaires
- DDPP : Direction Départementale pour la Protection des Populations
- FAO : *Food and Agriculture Organization* des Nations Unies
- INRAE : Institut National de Recherche pour l'Agriculture et l'alimentation et l'Environnement
- LAV : *Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz* (groupe de travail du Land sur la protection des consommateurs)
- MAVDR : Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural
- MECDD : Ministère de l'Environnement, du Climat et du Développement durable du Grand-Duché de Luxembourg
- NVWA : *Nederlandse Voedsel-en Warenautoriteit* (agence gouvernementale néerlandaise pour la sécurité de la chaîne alimentaire)
- PAC : Politique Agricole Commune
- S.A. : Société Anonyme
- SAC : Service d'Auto-Contrôle
- UMA : Unité Mobile d'Abattage

## Lexique<sup>1</sup>

**Abattage** : Fait de mettre à mort un animal destiné à entrer dans la chaîne alimentaire. En terme opérationnel (et hors cas d'abattage sans étourdissement) l'abattage se compose de l'étourdissement de l'animal et de sa saignée.

**Abattage à la ferme** : Terme générique désignant toute forme d'abattage se déroulant sur l'exploitation ou à proximité de l'exploitation sur laquelle l'animal a été élevé, ou a passé un temps significatif avant sa mise à mort (en droit luxembourgeois : 30 jours<sup>2</sup>).

**Abattage par tir au pré (ou abattage en pleine prairie)** : Mode d'abattage des animaux, isolés ou au sein de leur troupeau, par arme à feu, en pleine prairie ou dans un enclos selon la méthode dite du « tir au pré » ou « tir en prairie ». Ce type d'abattage s'opère par tir par arme à feu depuis un poste d'affût le plus souvent, bien que le tir puisse également se pratiquer au sol. La carcasse de l'animal est ensuite transportée (dans un caisson de transport ou autre véhicule adapté) dans une unité fixe pour y être transformée.

**Abattage mobile** : Méthode d'abattage se déroulant en dehors d'un abattoir fixe, au plus proche du lieu d'élevage de l'animal destiné à être abattu. Différentes méthodes d'étourdissement, de mise à mort et d'habillage de la carcasse (voir définition ci-dessous) peuvent être combinées pour ce type d'abattage qui se déroule généralement dans un camion-abattoir.

**Camion-abattoir** : Véhicule, le plus souvent déployable, composé d'unités répondant aux spécifications de l'abattoir fixe, soit, le plus souvent, une aire d'étourdissement le cas échéant, un local d'éviscération, de découpe et un local frigorifique pour l'entreposage.

**Unité mobile d'abattage [UMA] (ou caisson d'abattage)** : Véhicule composé d'une remorque déployable comprenant une unité d'étourdissement consistant en un mécanisme de contention et d'une unité de transport de la carcasse de l'animal jusqu'à une unité fixe pour y être transformée. Différents modèles d'UMA existent avec une variété d'équipement permettant d'effectuer certaines étapes de la mise à mort (la plupart sont, ainsi, munies de grilles au sol et d'un réceptacle pour la collecte du sang lors de la saignée).

**Caisson de transport** : Véhicule composé d'une remorque déployable comprenant une unité de transport de la carcasse de l'animal pour l'amener jusqu'à une unité fixe pour y être transformée. Au contraire de l'UMA, le véhicule ne dispose pas d'unité d'étourdissement.

**Étourdissement** : « *tout procédé appliqué intentionnellement qui provoque une perte de conscience et de sensibilité sans douleur, y compris tout procédé entraînant une mort immédiate* »<sup>3</sup>. On classe les types d'étourdissement selon leurs méthodes (mécaniques, électriques et par gazage) et selon qu'elles

---

<sup>1</sup> Version révisée et augmentée du lexique de l'étude juridique réalisée par Alice di Concetto pour le MECDD en 2021.

<sup>2</sup> Article 4, Règlement grand-ducal du 25 novembre 2011 concernant l'abattage à la ferme des ongulés domestiques provenant de cette exploitation, la fabrication de produits à base de viande et la mise sur le marché de ces viandes et de ces produits, JO du 30 novembre 2011. p. 4057-4059.

<sup>3</sup> Article 2(f), Règlement (CE) 1099/2009 du Conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort, JO L 303, 18.11.2009, p.1-30.



entraînent la mort de l'animal ou non (dans ce cas-là, on détermine traditionnellement que la mort se produit lors de la saignée).

**Habillage de la carcasse** : ensemble d'opérations éliminant successivement différentes parties de la dépouille pour arriver à une carcasse prête pour les opérations de boucherie. [1]

**Mise à mort** : « *tout procédé appliqué intentionnellement en qui cause la mort d'un animal* »<sup>4</sup> Terme générique désignant le fait de mettre à mort un animal, que ce soit pour des raisons de consommation alimentaire, dans le cadre d'une euthanasie ou encore à des fins de dépeuplement.

---

<sup>4</sup> Article 2(a), Règlement (CE) 1099/2009 du Conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort, JO L 303, 18.11.2009, p.1-30.

## Introduction

### 1. Rappel de la mission et contexte de l'étude

Le Ministère de l'Environnement, du Climat et du Développement durable du Grand-Duché de Luxembourg (MECDD) a initié, à partir de l'été 2018 une dynamique de développement d'abattage mobile sur le territoire du Grand-Duché. Ce projet s'est lancé à partir de demandes répétées d'éleveurs<sup>5</sup> à ce sujet dans les années qui précédaient. Le ministère a également initié cette dynamique suite au constat que les pays limitrophes (en particulier la France et la Belgique), confrontés à des problématiques similaires, réfléchissaient également à ce type de projet et que des éleveurs allemands de la Rhénanie-Palatinat avaient déjà des pratiques variées d'abattage à la ferme. Une mission d'accompagnement de ce processus a été lancée en collaboration avec l'Université du Luxembourg, au mois de mars 2020 avec les objectifs suivants :

- **Informer** les éleveurs des différentes possibilités de réponses à leurs demandes et à leurs besoins.
- **Accompagner** le projet dans sa mise en place et son développement.
- Nourrir la démarche avec un **benchmark** des expériences similaires dans les pays limitrophes.
- **Observer** la dynamique de manière décentrée et restituer une description « neutre » de son développement.
- Motiver et aider les éleveurs à résoudre les potentiels difficultés du projet.
- Pointer les **difficultés structurelles**, mais aussi des **leviers d'innovations** sociotechniques liés à l'abattage dans le contexte général du système alimentaire du Grand-Duché, tel qu'analysé au sein du projet de recherche Pratiques alimentaires durables (<https://food.uni.lu>).

Ce projet autour d'une dynamique de développement d'abattage mobile sur le territoire du Grand-Duché, initialement lancé en 2020, a été perturbé par la pandémie de la Covid-19 et s'est finalement déroulé sur deux années, en 2021 et 2022 avec un budget du MECDD de 27.213,23 euros au total (13.937 euros en 2021 et 13.276,53 en 2022).

La direction scientifique de la mission a été assurée par **Dr. Rachel Reckinger**, *food sociologist* à l'Université du Luxembourg dont les recherches portent principalement sur l'analyse systémique des pratiques alimentaires luxembourgeoises et de leurs transitions vers plus de justice et résilience sociale, vers plus de régénération écologique et vers plus de bien-être économique tant local que grand-régional.

L'exécution de la mission et la rédaction de ce rapport ont été menées par **Monsieur Cyrille Delvaux**, doctorant à l'Université du Luxembourg sous la direction de Dr. Rachel Reckinger et impliqué dans le développement d'abattoir mobile en Belgique depuis 2017. Dr. Rachel Reckinger a assuré la direction scientifique du processus et du rapport.

L'agent dirigeant le projet au MECDD est **Madame Sonja Thill**, vétérinaire et ingénieure en agriculture et environnement, employée à la section Biodiversité de la Direction des Ressources Naturelles, de l'Eau et des Forêts.

---

<sup>5</sup> En particulier des éleveurs engagés dans les dynamiques de pâturage permanent, des contrats de biodiversité et certains membres de la coopérative *Naturschutz Fleesch*.

La mission a également bénéficié de l'appui de deux consultants :

- **Madame Alice di Concetto**, juriste spécialisée en droit animal, ayant produit, en 2021, une analyse légale des possibilités de développement des différentes formes d'abattage en Europe et au Grand-Duché.
- **Monsieur Jens Thös**, facilitateur d'un projet d'abattoir mobile au Grand-Duché et ayant développé une analyse de faisabilité et économique de cette pratique entre 2018 et 2021.

Au sein des administrations luxembourgeoises, différents membres ont été consultés :

- **Dr. Félix Wildschutz**, directeur de l'administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire (ALVA).
- **Dr. Jean Brasseur**, vétérinaire officiel dans l'administration des services vétérinaires.
- **Dr. Philippe Birget**, biologiste dans l'administration de la Nature et des Forêts.
- **Madame Karin Riemer**, chef de bureau dans la direction des Ressources Naturelles, de l'Eau et des Forêts du MECDD.

Bien que l'abattage à la ferme puisse concerner tous les ongulés domestiques, la mission confiée par le MECDD concerne principalement les bovins (tant des cheptels laitiers, d'engraissement que mixtes)<sup>6</sup>. La question de l'abattage d'autres animaux (porcins, ovins, caprins, équidés) ne sera donc abordée que lorsque nous estimons qu'elle peut être une illustration pertinente.

Ce rapport commence par une contextualisation du projet (première partie), comprenant la présentation de trois modes d'abattage possibles de façon hypothétique au Grand-Duché de Luxembourg.<sup>7</sup> La deuxième partie se concentre sur l'aspect économique de l'abattage à la ferme et présente un *benchmark* de projets similaires dans l'UE. La troisième partie du rapport rassemble la discussion des résultats et les recommandations de l'étude. Une bibliographie est également listée en fin de travail.

---

<sup>6</sup> Cette demande s'inscrit dans le prolongement des projets au long cours du MECDD concernant l'élevage extensif et des pâturages permanents qui ont été encouragés et organisés, notamment à travers les contrats de biodiversité mis en place par le ministère.

<sup>7</sup> En nous basant sur les projets existants, les exigences légales et les interviews d'experts, nous présentons les différents modes d'abattage de la manière la plus détaillée possible techniquement. Cependant, lors de la réalisation concrète du ou des projets, ces éléments devront être validés par l'inspection vétérinaire.

## 2. Matériels et méthodes de l'étude

Durant ces deux années, l'étude a été menée avec quatre approches en synergie, tentant d'allier robustesse scientifique, pertinence des réponses à apporter aux éleveurs, neutralité axiologique et compétitivité du projet par rapport aux pratiques extra-luxembourgeoises.

Premièrement, 16 **interviews** ou **rencontres** ont été menées auprès d'**experts** luxembourgeois, allemands, belges, autrichiens et français (vétérinaires, juristes, experts en armes à feu, développeurs d'équipements pour abattoirs, etc.), pour comprendre les spécificités techniques des différents modes d'abattage envisagés. Ces rencontres se sont déroulées en parallèle à d'autres interviews menées auprès des **éleveurs** intéressés par le projet (15 éleveurs rencontrés au Luxembourg, une cinquantaine au total dans la Grande-Région ainsi que plusieurs associations). De nombreuses rencontres informelles (foires agricoles, conférences, ciné-débat, etc.) ont également été l'occasion de discuter de l'abattage à la ferme avec diverses personnes-ressources ainsi qu'avec des consommateurs.

Les interviews se sont déroulées en deux temps :

- 2021 a principalement été l'année des rencontres d'experts et des groupes porteurs de projets dans les pays limitrophes, tandis que 4 éleveurs ont été rencontrés au Grand-Duché (en plus des rencontres informelles lors de foires agricoles) et une dizaine en France et en Belgique.
- La première moitié de 2022 a servi à rencontrer plus longuement les éleveurs et revoir certains experts pour quelques précisions techniques. 11 personnes ont été interviewées au Luxembourg, 12 en Belgique, 7 en Allemagne et 9 en France.

Les interviews se sont déroulées selon une méthode dite « semi-directive » où les personnes rencontrées répondent à un ensemble de questions préétablies, mais où la forme de la discussion permet une liberté de parole très importante. Cette liberté permet non seulement d'aborder l'objet de la recherche de manière très détaillée et d'obtenir les subtilités des visions des personnes interviewées, mais permet également de laisser advenir des angles ou développement imprévus par l'interviewer.

Cette méthode nous a permis de produire une grande quantité de données qualitatives sur lesquelles nous nous sommes basés pour développer la première partie du rapport et, une fois confrontées aux données de la comparaison internationale, de produire des recommandations dans la dernière partie.

Ensuite, nous avons produit un **benchmark** de projets similaires en Europe. Ainsi, une quinzaine de projets à différents stades de développement ont été analysés, afin d'éclairer le projet luxembourgeois et de tenter de lui épargner les problèmes récurrents rencontrés par ces autres dynamiques. Ce travail s'est basé tant sur des sources primaires (visites sur site et contacts directs avec les acteurs des projets) que secondaires (littérature disponible à propos de ces projets).

Troisièmement, une **veille scientifique** de tous les articles scientifiques parus sur les questions d'abattage à la ferme a été menée tout au long du projet, ainsi qu'une récolte de très nombreux **documents techniques**.<sup>8</sup> Si cette problématique était encore très rare dans la littérature avant 2010, on voit depuis lors une progression significative des publications à ce propos. Ces articles se conjuguent

---

<sup>8</sup> Ces documents techniques seront ordonnés dans une base de données et remis, en parallèle de ce rapport, comme bibliothèque de références pour faciliter la suite du projet.

avec les rencontres d'experts pour fournir des réponses robustes scientifiquement aux besoins exprimés.

Enfin, nous avons participé activement aux différentes réunions avec les ministères et les deux projets de Madame di Concetto (étude juridique) et Monsieur Jens Thös (projet d'abattage mobile et business plan).

L'ensemble du projet a également bénéficié l'implication de longue date de Cyrille Delvaux dans la dynamique wallonne d'abattage à la ferme (un projet sur lequel il travaille depuis 2017). De nombreux contacts et personnes-ressources belges ont donc également été mobilisés pour mener le projet.

### 3. Définitions et formes d'abattage à la ferme

#### 3.1. Définitions et principes de l'abattage à la ferme

Au sens du Règlement (CE) n°1099/2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort, le terme « abattage » signifie « [...] *la mise à mort d'animaux destinés à la consommation humaine* [...] » (article 2, paragraphe j).

L'abattage à la ferme implique donc que les animaux (destiné à la consommation humaine) soient mis à mort sur leur lieu de vie, sans nécessiter de transport préalable vers un abattoir.

L'annexe 1 du Règlement (CE) n°853/2004 définit un abattoir comme « [...] *un établissement utilisé pour l'abattage et l'habillage des animaux dont la viande est destinée à la consommation humaine* ». Le travail réalisé dans un abattoir comprend plusieurs étapes à respecter dans un ordre précis, afin de minimiser le risque de contaminations des denrées carnées produites.

Les étapes de la mise à mort réalisées à l'abattoir (une fois les animaux déchargés et en attente) comprennent, dans l'ordre chronologique :

- Pour les ruminants : inspection *ante mortem* par un vétérinaire agréé ; étourdissement de l'animal (généralement par perforation crânienne) ; saignée et suspension ; découpe de la tête et des pattes ; écorchage ; éviscération (avec tri et élimination des déchets) ; fente de la carcasse (et éventuellement mise en quartiers) ; inspection *post mortem* par un vétérinaire agréé ; classification ; refroidissement et maturation.
- Pour les porcs : inspection *ante mortem* par un vétérinaire agréé ; étourdissement de l'animal (généralement par électronarcose) ; saignée ; échaudage ; épilage ; brûlage ; douche ; éviscération (avec tri et élimination des déchets) ; fente de la carcasse ; inspection *post mortem* par un vétérinaire agréé ; classification ; refroidissement et maturation.
- Pour les volailles : inspection *ante mortem* par un vétérinaire agréé ; étourdissement de l'animal (généralement par électronarcose) ; saignée ; échaudage ; plumaison ; éviscération (avec tri et élimination des déchets) ; inspection *post mortem* par un vétérinaire agréé ; refroidissement ; calibrage ; conditionnement et stockage réfrigéré.

L'abattage à la ferme propose, selon différentes modalités étudiées plus bas, de déplacer toutes ou une partie de ces étapes sur le lieu de vie de l'animal.

**⚠ Attention** : dans l'entièreté de ce rapport, nous utilisons le terme « abattage à la ferme » comme concept générique pour parler du processus (décliné de différentes manières) de transfert de la mise à mort des animaux en dehors des abattoirs « classiques » vers leur lieu de vie. Il ne s'agit pas de l'abattage à la ferme tel que conçu par le Règlement grand-ducal<sup>1</sup> de 2011 (et repris dans le Lexique pp. 7-8), qui autorise le développement de petites infrastructures d'abattage inamovibles dans les exploitations agricoles.

### 3.2. Les trois formes principales d'abattage à la ferme

L'abattage à la ferme peut se décliner en différentes modalités :

- **Le camion-abattoir (ou abattoir mobile)** : la mise à mort de l'animal, ainsi que toutes les étapes subséquentes du processus d'habillage jusqu'au stade de demi-carcasses (voire de refroidissement) sont prises en charge par un abattoir mobile stationné temporairement à la ferme et à partir duquel la logistique des carcasses est organisée (livraisons à divers bouchers, grossistes de viandes, lieux de restauration, etc.)
- **L'unité mobile d'abattage (UMA)** : l'étourdissement, la saignée (voire l'éviscération) sont réalisées à la ferme (en dehors de la remorque). La dépouille de l'animal est ensuite transférée dans une unité mobile d'abattage (la remorque permettant de transporter la carcasse et d'éventuels déchets, sang, etc. vers l'abattoir), généralement de taille et de coût moindre que le camion-abattoir, et transportée vers un abattoir fixe pour la suite du processus de transformation.
- **La combinaison de ces deux modalités permet un système « mixte » d'abattage à la ferme avec UMA et abattoir mobile** : les premières étapes d'étourdissement, de la saignée voire de l'éviscération de l'animal sont réalisées à la ferme et sont suivies du transport de sa dépouille grâce à une unité mobile d'abattage (UMA) vers un abattoir mobile stationnant temporairement sur une aire d'accueil à distance, centralisant la livraison par une ou plusieurs UMA.

De manière intermédiaire entre ces trois modalités, il existe des projets hybrides mêlant des caractéristiques des deux ou trois formes présentées ci-dessus.

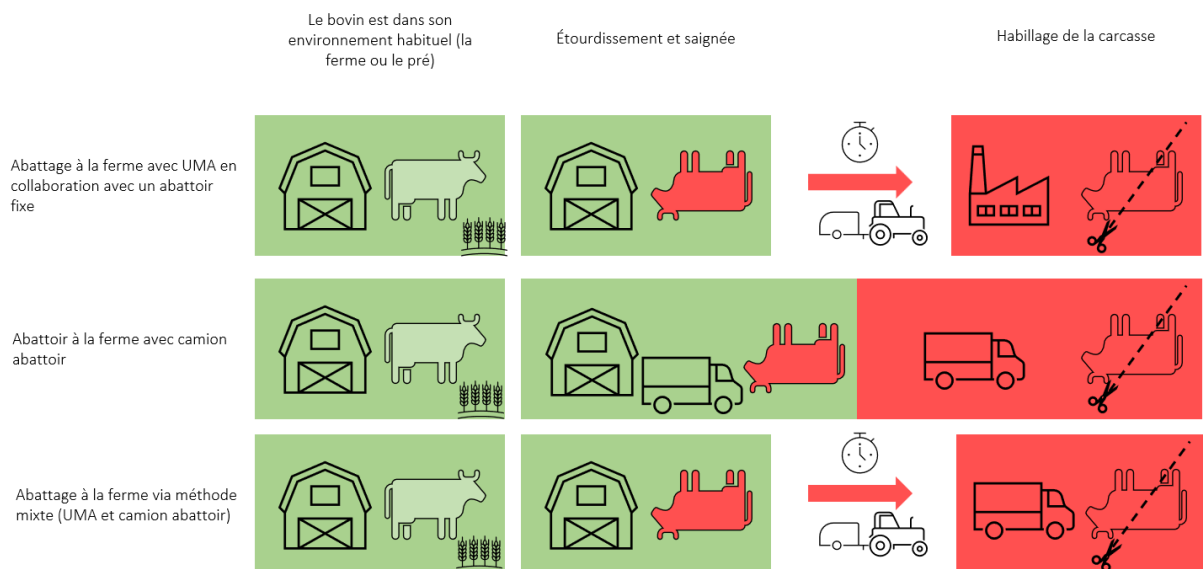


Schéma de synthèse des trois techniques d'abattage à la ferme (modifié depuis La Spina)

Dans un souci d'optimisation de rentabilité, plusieurs travaux [2], [3] ont souligné la pertinence de faire stationner un abattoir mobile sur une aire d'accueil située à distance de plusieurs fermes clientes, mais sans mise à mort préalable des animaux dans les exploitations concernées. Si cette solution répond bien

à des demandes d'abattage de proximité, elle ne correspond toutefois pas au concept de l'abattage à la ferme, tel que défini plus haut, puisqu'elle implique le transport d'animaux vivants jusqu'aux aires en question.<sup>9</sup>

Comme mentionné au point précédent, il est possible de développer des petits abattoirs fixes localisés sur l'exploitation agricole. Néanmoins, cette solution, qui peut très bien convenir à certains éleveurs, n'a pas été envisagée dans cette étude. En effet, bovins, ovins, caprins et porcins ne peuvent être abattus que dans des abattoirs possédant l'agrément européen (exception faite pour les porcins, ovins et caprins abattus pour consommation personnelle), ce qui rend l'investissement initial dans une telle structure, ainsi que les frais de fonctionnement, très élevés (généralement trop pour ne satisfaire qu'aux besoins d'abattage d'une seule ferme)<sup>10</sup>. Dans ce contexte, seuls les volailles et les lagomorphes (lapins) peuvent être abattus sans agrément européen (mais sous plusieurs conditions reprises dans le Règlement (CE) 853/2004).

---

<sup>9</sup> Il est aussi important de rapporter l'opposition à cette solution de la majorité des éleveurs rencontrés qui estiment que le bénéfice en termes de bien-être animal accordé par les abattoirs mobiles est rendu caduque par la nécessité de devoir transporter la bête vivante jusqu'à l'aire de stationnement (peut-être moins bien organisée que l'aire d'accueil d'un abattoir classique). Les éleveurs de races rustiques peu habituées aux manipulations sont particulièrement opposés à ce type de projet d'abattage.

<sup>10</sup> La question de l'investissement initial ainsi que celle des coûts de fonctionnement est la raison principale invoquée par les éleveurs intéressés par l'abattage à la ferme mais qui ne le pratique pas au sens du Règlement grand-ducal de 2011.



## I. Contexte empirique et faisabilité technique de l'abattage à la ferme

### 1. Cadre législatif de l'Union Européenne et principe de subsidiarité

Pour toute question détaillée concernant le cadre législatif des pratiques d'abattage, nous renvoyons au rapport d'Alice di Concetto paru en 2021 en accompagnement du projet.

Dans son rapport, elle nous informe :

*« S'agissant de l'abattage à la ferme en général, dont l'abattage selon la méthode du tir au pré, deux types de réglementation sont concernées : la réglementation en matière sanitaire et celle portant sur la protection animale au moment de leur mise à mort. Il s'agit des deux règlements européens suivants :*

- *Règlement (CE) 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 (ci-après « Règlement Hygiène »).*
- *Règlement (CE) 1099/2009 du Conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort (ci-après « Règlement abattage »).*

*S'agissant de règlements, leurs dispositions ne font pas l'objet de transposition en droit national, et sont donc d'application directe en droit luxembourgeois.*

*Maldague et La Spina (2020) précisent également : « Jusqu'à l'été 2021, le Règlement européen (CE) n° 853/2004 précisait que seuls des animaux vivants destinés à l'abattage pouvaient être introduits dans les abattoirs (exception faite des animaux abattus d'urgence ainsi que du gibier d'élevage et sauvage). L'Allemagne a fait exception à cette loi en adoptant son propre règlement national, après notification auprès des Etats membres. En effet, l'Article 10 du Paquet Hygiène offrait la possibilité de dérogations. Néanmoins, après analyse du dossier allemand quelques années plus tard, il s'est avéré que celui-ci ne répondait pas aux critères permettant de demander cette dérogation. Etant donné que cette pratique s'est finalement révélée illégale, mais déjà bien en place dans le pays, la Commission européenne a été amenée à l'envisager légalement.*

*Après consultation du projet d'acte auprès des Etats membres en octobre 2020, la Commission a adopté la révision du Règlement (CE) n°853/2004 en avril 2021. 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 ».*

*Lors d'une séance d'abattage, une seule espèce peut être abattue à la fois, et les animaux abattus doivent impérativement être issus de l'exploitation où se déroule l'abattage.*

*Il convient de noter que la Commission européenne n'a pas inclus les ovins et les caprins dans cette révision. Elle les aurait en effet jugés comme étant moins sensibles au stress du transport, par rapport aux espèces précitées. »*

## 2. L'abattage à la ferme dans le contexte de la Grande Région

### 2.1. L'intérêt des éleveurs pour l'abattage à la ferme

⚠ Remarque préalable : ce rapport vise à accompagner la dynamique du MECDD et des éleveurs désirant développer, pour différentes raisons qui vont être développées juste après, l'abattage à la ferme. Il ne s'agit en aucun cas de critiquer les deux abattoirs actuellement en activité sur le territoire luxembourgeois ou, pire, de présenter le projet comme un concurrent ou comme une « solution » face à ces structures existantes que nous considérerions comme « problématiques ». À l'inverse, l'abattage à la ferme est un ensemble de pratiques qui vise à être une option complémentaire (sérieuse et légale) parmi d'autres, avec ses avantages et ses inconvénients. Sans même prendre en considération les arguments en faveur de cette option, nous estimons qu'elle devrait être laissée au libre choix et à la libre entreprise des éleveurs qui la sélectionneront, ou pas, en fonction de la cohérence avec leurs propres pratiques d'élevage et de commercialisation. De plus, l'abattage à la ferme concerne, pour l'instant, un nombre limité d'éleveurs qui ne représentent pas un volume d'abattage pouvant impacter de manière significativement négative les abattoirs existants. Bien au contraire, des collaborations mutuellement bénéfiques pourraient être envisagées avec ces derniers...

Dans les interviews avec des éleveurs et des acteurs de projets similaires dans d'autres pays, un certain nombre d'éléments sont cités comme raisons expliquant la demande pour un abattage à la ferme.

Les premiers éléments concernent le **bien-être animal**. L'abattage à la ferme est considéré comme une pratique permettant de diminuer ou supprimer (en fonction des solutions choisies) différentes sources de stress [4] précédant l'abattage :

- Les manipulations (par des personnes non familières)
- Le chargement et le déchargement parfois difficiles dans les bétailières
- Les transports dans des conditions inconfortables
- L'attente et l'hébergement à l'abattoir
- Le mélange avec des animaux et des environnements inconnus
- Les variations brusques de l'environnement (température, lumière, bruit, etc.).

Cette **succession d'évènements potentiellement stressants avant l'abattage peut influencer les qualités de la viande** en générant une augmentation de libération d'hormones dites « de stress » (cortisol, adrénaline) dans le sang, risquant d'entraîner un épuisement des réserves de glycogène musculaire susceptible d'influencer négativement le pH ultime, la capacité de rétention d'eau ou encore la tendreté de la viande – ce qui impacte en fin de compte aussi sur le prix payé à l'éleveur. [5] L'abattage à la ferme est donc également considéré comme une possibilité pour diminuer le risque de dégradation de ces qualités organoleptiques.

**Pour les races bovines peu dociles, l'abattage à la ferme assure une meilleure sécurité des opérateurs** en évitant l'étape de chargement et de déchargement dans la bétailière, voire de toute manipulation

dans le cas du tir en prairie. En Europe, le développement des filières biologiques (et les évolutions successives de la politique agricole commune<sup>11</sup>) s'accompagne d'une diminution relative du travail d'élevage avec des races de bovins « traditionnelles » (par exemple la Holstein pour les laitiers ou le Blanc Bleu Belge pour les bovins à viande) connues et sélectionnées pour leurs tempéraments dociles.

À côté de la diminution des bovins à robe blanche et bleue, on constate une augmentation [6], dans les cheptels, de certaines races allaitantes françaises par exemple, telles que la Limousine, la Blonde d'Aquitaine ou la Montbéliarde, qui sont moins manipulables et peuvent parfois présenter des comportements dangereux. L'abattage à la ferme permettrait donc de diminuer les risques liés à la manipulation de ce type de bovins.

Parmi les autres raisons qui motivent les éleveurs à faire abattre leurs animaux sur leur lieu de vie, les rencontres et interviews ont permis de faire émerger également les arguments suivants :

- **La plus-value économique réalisée** en évitant le coût du transport de l'animal vivant vers l'abattoir.<sup>12</sup>
- **La volonté de se « réapproprier » la mise à mort des animaux** ou, au moins, de pouvoir y assister pour les « accompagner jusqu'au bout », voire, pour certains, de mettre à mort eux-mêmes.
- **La volonté d'une mise en cohérence des pratiques dans le cadre des circuits-courts** (tout faire « au plus près » de la ferme) **et de la diversification des activités des éleveurs** (boucherie à la ferme, vente directe, etc.)
- **La volonté d'une transparence plus grande.**

## 2.2. Un intérêt continu dans le temps

Si le nombre de projets d'abattage à la ferme se démultiplie de façon significative dans l'Union Européenne depuis quelques années, cette pratique a existé (de manière marginale) depuis longtemps sur le continent.

Entre 1992 à 1995, un abattoir mobile était déjà actif en Autriche, imaginé et développé par l'éleveur Herbert Schwaiger.<sup>13</sup> En Allemagne et en Norvège, des abattoirs mobiles ont également été développés respectivement en 2004 (Mobile Metzger, toujours en activité actuellement)<sup>14</sup> et 2006 (Mobilslakt)<sup>15</sup>. En France, l'INRAE a mené une expérimentation d'abattage mobile de porcs en développant en 2005 un abattoir dans une semi-remorque spécialement prévue à cet effet. [7] Ces diverses initiatives ont permis de mettre en lumière la faisabilité technique et les premières difficultés du développement d'abattoirs mobiles.

---

<sup>11</sup> Après des décennies d'une PAC favorisant la spécialisation des élevages menant à une relative uniformisation raciale des cheptels, les évolutions récentes (depuis les années 2000) commencent à modifier cette tendance, notamment via la reconnaissance et le soutien à la multifonctionnalité des élevages et aux services écosystémiques qu'ils procurent. [23]

<sup>12</sup> Cet argument est plus fréquemment mobilisé par les éleveurs français que luxembourgeois ou belge (qui sont impactés de manière moins aiguë par la disparition des abattoirs en vertu de leurs petits territoires nationaux).

<sup>13</sup> [http://www.mobile-schlachtsysteme.at/english/fsh1\\_en.html](http://www.mobile-schlachtsysteme.at/english/fsh1_en.html)

<sup>14</sup> <https://www.mobilermetzger.de/>

<sup>15</sup> <http://www.mobilslakt.no/>

La partie II.2 de ce rapport présente 14 projets européens en cours de développement depuis la fin des années 2000 et donne une idée de la dynamique récente au sujet de l'abattage à la ferme.

La multiplication de ces projets et la conjugaison d'un certain nombre de facteurs cités plus bas (disparition des abattoirs, développement des circuits-courts, augmentation des coûts de transports des animaux vivants, demandes sociétales, etc.) a amené la Commission Européenne à amender le règlement 853/2004 en 2021.

Alice di Concetto, dans son rapport pour le MECDD, nous informe à ce sujet :

*« Depuis avril 2021, le Règlement Hygiène 853/2004 de l'Union européenne (UE) autorise les Etats membres à octroyer des agréments aux opérateurs souhaitant abattre les animaux sur l'exploitation, y compris au pré (1.1.1.). Cette modification du droit européen entraîne ainsi la nécessité d'adapter le droit national en vue d'autoriser la pratique en conformité avec les règles d'hygiène fixées par le Règlement Hygiène (1.1.2.). Dans le cas luxembourgeois, il apparaît toutefois que des modifications supplémentaires au Règlement Hygiène seront nécessaires pour pouvoir mener à bien l'abattage au pré, dans les conditions qui permettent la rentabilité de la pratique (1.1.3.) [...]*

*Ensuite, un chapitre VI bis nouveau est ajouté, toujours à l'annexe III du Règlement Hygiène, posant les conditions que les Etats membres doivent faire respecter dans le cadre de cet abattage à la ferme. Ces conditions sont les suivantes :*

- *L'abattage sur l'exploitation est limité aux espèces suivantes : bovins, porcins et équidés.*
- *L'abattage sur l'exploitation doit être justifié pour des raisons tenant à la sécurité des manipulateurs et le bien-être des animaux durant le transport. Sur cette condition, le législateur a laissé une importante marge de manœuvre d'interprétation sur les motivations que les autorités sanitaires nationales peuvent imposer aux opérateurs. L'aménagement de cette importante marge d'interprétation semble avoir été volontaire et, en tout état de cause, motivée par un objectif de garantie d'un haut niveau de bien-être animal. En effet, le point (a) doit être lu à la lumière des considérants 5 et 6 de l'Acte délégué, qui motivent l'adoption de cette disposition par des motivations visant « l'amélioration du bien-être des animaux » notamment « pendant leur collecte et leur transport » et qui inscrit cette modification du cadre réglementaire européen dans le cadre de la stratégie de la ferme à la table de la Commission européenne.*
- *L'abattage à la ferme requiert une collaboration étroite entre le propriétaire de l'animal, l'abattoir, ainsi que le vétérinaire officiel, comme suit :*
  - *Le propriétaire de l'animal et l'abattoir doivent s'être mis d'accord à l'avance afin d'assurer l'introduction de la carcasse en abattoir, et le propriétaire doit communiquer cet accord par voie écrite à l'autorité sanitaire nationale. Le propriétaire doit également informer l'abattoir de l'heure d'arrivée prévu des carcasses.*
  - *Le propriétaire de l'animal doit également prévenir le vétérinaire officiel, au moins trois jours en avance, de la date et heure prévue de l'abattage des animaux.*
  - *Le vétérinaire doit procéder à l'inspection ante mortem de l'animal destiné à être abattu doit être celui qui est présent lors de son abattage.*
- *Seuls l'estomac et les intestins peuvent être prélevés sur la carcasse avant transport, et ceux-ci doivent accompagner la carcasse jusqu'à l'abattoir.*
- *La carcasse de l'animal abattue sur l'exploitation doit être transportée à l'abattoir dans une limite de deux heures, au-delà de laquelle le caisson de transport devra être réfrigéré.*

- *La carcasse doit être accompagnée d'un certificat officiel durant le transport.*

*Le Règlement prévoit en outre et de manière expresse la possibilité d'abattre un animal en dehors d'une unité mobile d'abattage – soit un caisson d'abattage, réputé comme étant un abattoir au sens de la réglementation. Cette situation correspond à celle de l'abattage selon la méthode du tir au pré. Un tel mode d'abattage est donc bien autorisé par le Règlement Hygiène, à deux conditions strictes : (1) le sang de l'animal ne peut pas être destiné à la consommation humaine et (2) l'abattage ne peut avoir lieu dans une zone déclarée comme étant à risque de zoonose. » (Di Concetto, 2021 : pp.8-12)*

Une fois l'amendement du Règlement intégré en droit luxembourgeois<sup>16</sup> et sous la direction de l'autorité sanitaire nationale, le développement des trois modalités d'abattage à la ferme traitées dans ce rapport pourra se faire en toute légalité. Puisqu'il s'agit d'un règlement et non d'une directive, le texte s'applique directement et en intégralité au Luxembourg sans qu'un long travail parlementaire ou administratif soit nécessaire pour que son application soit effective.

### 2.3. Un intérêt partagé par les citoyens

Dans l'Eurobaromètre spécial n°442 de 2016 intitulé « *Attitudes des Européens à l'égard du bien-être animal* », 94 % des répondants considèrent qu'il est important de protéger le bien-être des animaux de ferme. 88 % des répondants pensent que cette protection doit être améliorée par rapport à la situation actuelle, ce qui met en exergue la nécessité de proposer de nouvelles possibilités de pratiques, notamment concernant l'abattage. 59 % des sondés se déclarent prêts à payer plus cher (entre 5 et 20 %) pour des produits issus d'un système de production plus respectueux du bien-être animal.

Concernant spécifiquement le Luxembourg, cette étude montre que 40% des Luxembourgeois accepteraient de payer 5% de plus pour une viande certifiée comme étant produite avec une plus-value pour le bien-être animal ; 30% accepteraient de payer 10% de plus ; 8% accepteraient jusqu'à 20% d'augmentation ; et 8% accepteraient une augmentation de plus de 20% du prix. 44% des Luxembourgeois estiment également qu'il manque de produits « *animal-welfare-friendly* » dans la grande distribution.<sup>17</sup>

Un développement de ces éléments mis en parallèle avec les chiffres<sup>18</sup> et perspectives de la FAO (2022)<sup>19</sup> montrant que les Luxembourgeois sont de gros consommateurs de viande<sup>20</sup> mais aussi que cette consommation est appelée à évoluer dans les prochaines décennies.<sup>21</sup>

---

<sup>16</sup> Des pistes et propositions sont présentées dans le rapport d'Alice di Concetto pour faciliter ce processus.

<sup>17</sup> <https://europa.eu/eurobarometer/surveys/detail/2096>

<sup>18</sup> <https://www.fao.org/faostat/en/#data/FBS>

<sup>19</sup> <https://www.fao.org/3/CC0308FR/Viande.pdf>

<sup>20</sup> Les statistiques gouvernementales indiquent, pour 2020, une consommation annuelle totale par habitant de 84 kg (36,3 kg de viande bovine, 27,2 kg de viande porcine et 20,5 kg de volaille). Source : Bilan d'approvisionnement des bovins et porcins, Service d'Économie Rurale (SER) récupéré sur le portail « Statistiques.lu »

<sup>21</sup> Si la consommation *globale* de produits carnés, tenant compte de l'évolution de la population, ne devrait pas diminuer à l'horizon des deux prochaines décennies dans les pays de l'UE, les pratiques alimentaires (en particulier des pays les plus riches tels que le Luxembourg) devraient voir un tassement de la consommation de certains produits comme la viande de bœuf et une augmentation de ses substituts.

La rencontre à l'occasion de divers évènements de citoyens consommateurs de viande<sup>22</sup> a permis de récolter différents arguments mobilisés en faveur de l'abattage à la ferme :

- Une façon **d'améliorer le bien-être animal**, en particulier dans un contexte de scandales répétés dans certains très grands abattoirs
- La **qualité supérieure de la viande produite dans les élevages de plein-air que l'abattage par tir au pré complète** de manière cohérente.
- Le **bien-être des éleveurs demandeurs** de la technique.
- Une façon supplémentaire de « **reconnecter** » **les consommateurs avec les producteurs** en construisant ensemble des circuits-courts transparents, pour lesquels les citoyens sont informés et conscients des différentes étapes de production de leur nourriture.

Dans la plupart des cas, aucun citoyen rencontré ne préconise moins de contrôle de l'abattage.

#### 2.4. Une opportunité complémentaire face à la raréfaction des lieux d'abattage

De nombreux travaux ont montré une tendance générale, depuis les années 1950, de disparition [8] des abattoirs dans le Nord de l'Europe. [9] [10] Le Luxembourg n'a pas échappé à cette évolution puisque seuls deux abattoirs traitant les bovins restent en activité sur le territoire grand-ducal.

En parallèle de cette diminution numérique des lieux d'abattage et dans un contexte de difficile rentabilité financière<sup>23</sup>, une mutation des abattoirs restants s'effectue : les structures s'agrandissent, intègrent des étapes subséquentes à la mise à mort et se spécialisent en réduisant le nombre d'espèces traitées. Ces mutations s'accompagnent parfois d'une réticence à travailler avec de « petits » éleveurs qui n'ont besoin de faire abattre qu'un ou quelques animaux. Mécaniquement, et couplé avec cette disparition, les options d'abattage se réduisent pour les éleveurs qui doivent parcourir des distances de plus en plus grandes avec leurs animaux si les options proches ne leur conviennent pas.

Différentes raisons sont invoquées depuis plusieurs années pour expliquer l'évolution du milieu des abattoirs : durcissement des règles sanitaires, coûts de fonctionnement élevés, investissements difficilement amortissables, etc. Parmi les problèmes récurrents, on note aussi une difficulté à recruter et à conserver du personnel fiable et qualifié. [11] Bien que l'on constate que les abattoirs fonctionnent généralement en sous-capacité, certains rencontrent des difficultés à augmenter leurs volumes sans investir, à cause des capacités de stockage limitées de leurs réfrigérateurs. Quant aux petites structures, elles ont aussi plus de mal à valoriser les « cinquièmes quartiers » (abats, viscères, onglons, cornes, ...)<sup>24</sup>.

---

<sup>22</sup> Au-delà des mouvements antispécistes et du véganisme qui considèrent que la vie animale non humaine a une valeur telle qu'elle interdit toute forme d'exploitation et, a fortiori, toute mise à mort à visée commerciale des animaux, certaines associations de végétariens militants se sont déclarées en faveur de l'abattage à la ferme en adoptant une vision pragmatique du « moins pire ».

<sup>23</sup> À titre d'exemple, une étude de l'entreprise de consultance Deloitte a montré, en 2020, que seuls 3 abattoirs wallons sur 12 étaient rentables. Quentin Legrand, du Collège des producteurs en a fait une présentation : <https://www.biowallonie.com/wp-content/uploads/2022/03/2.-cartographie-des-abattoirs-en-circuit-court.pdf>

<sup>24</sup> Considérant la difficulté générale pour les abattoirs d'atteindre la viabilité économique, la taille de ces structures est devenue un élément crucial de rentabilité. Non seulement la concentration de l'activité dans de grands établissements permet la réalisation d'économies d'échelles mais elle permet également d'agglomérer, autour du lieu d'abattage, d'autres activités en lien avec les carcasses (chevilleurs, tanneurs, etc.). À l'inverse, les petites

Face à ces problèmes structurels du milieu des abattoirs, l'abattage à la ferme est, non seulement, une option complémentaire pour les éleveurs qui le demandent mais aussi, peut-être, une piste pour les abattoirs eux-mêmes qui pourraient diversifier leurs activités et ainsi augmenter leur résilience économique.

## **2.5. Une opportunité pour l'émergence des circuits-courts**

De plus en plus d'éleveurs diversifient leurs activités en proposant des colis de viande en vente directe à des consommateurs locaux, ou de la viande issue de leur boucherie à la ferme. Cependant, la raréfaction des abattoirs va à contre-courant du développement des circuits-courts (en obligeant les éleveurs à parcourir des distances de plus en plus grandes pour faire abattre leurs bêtes).

La principale motivation des agriculteurs pour commercialiser de la viande bovine en circuit-court relève d'ordre économique, suivie des considérations sociales et environnementales. [12] Il convient donc de surveiller la tendance pour qu'elle reste économiquement intéressante pour les éleveurs.

La diversification des fermes et leur commercialisation en lien direct avec les consommateurs est notamment encouragée par les documents de la nouvelle PAC entrant en vigueur au 1<sup>e</sup> janvier 2023.

Les éleveurs qui commercialisent des colis de viande considèrent que l'abattage à la ferme pourrait leur être bénéfique pour les raisons spécifiques suivantes :

- L'argument de l'amélioration du bien-être animal permet également d'améliorer l'image de l'élevage.
- La recherche d'une optimisation de la qualité de la viande permet à la ferme de se démarquer des produits proposés en grande surface.
- L'évitement du coût important lié aux transports pour amener les animaux à l'abattoir mais aussi pour aller rechercher la carcasse ou la viande découpée pour la revendre à la ferme.
- Une réponse aux difficultés plus importantes d'accessibilité dans certains abattoirs pour des lots plus petits d'animaux.

## **2.6. Une réponse aux besoins d'un élevage biologique en développement**

L'agriculture biologique est très fortement encouragée à se développer au Luxembourg : en témoigne notamment le plan PAN Bio 2025 initié par le ministère de l'Agriculture.

L'élevage en agriculture biologique présente des particularités<sup>25</sup> concernant les races élevées. En élevage bovin allaitant notamment, étant donnée la limitation du nombre de césariennes, les animaux élevés en vêlages sont généralement de races « rustiques », capables de mettre bas par voie naturelle.

---

structures n'ont pas une production suffisante permettant d'attirer ces activités connexes et ont, par conséquent, plus de mal à valoriser ce « cinquième quartier », en plus de ne pas bénéficier des économies d'échelles précitées.

<sup>25</sup> Une partie de ces particularités étant organisées réglementairement. Voir par exemple le règlement (UE) 2018/848 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques, et abrogeant le règlement (CE) no 834/2007 du Conseil.

Les races habituelles des élevages conventionnels dont les individus sont habitués aux manipulations des éleveurs et vétérinaires, sont mises de côté ou croisées avec d'autres races.

Par ailleurs, étant donné les obligations de sortie en pairie des animaux dans le cahier des charges de l'agriculture biologique, de nombreux élevages de bovins et d'ovins reposent davantage sur le pâturage des prairies voire des réserves naturelles et utilisent des races qui supportent, voire préfèrent être dehors par tout temps (cf. à ce sujet la politique de contrats de biodiversité organisés par le MECDD). Les porcs sont élevés en plein air intégral ou en bâtiment avec un accès permanent à l'extérieur.

Toutes ces particularités de l'élevage biologique mènent à des individus en général moins manipulables et plus sensibles au stress lors de transports. Certaines races bovines à longues cornes (Salers, Highland, Angus, etc.) posent aussi des problèmes de taille, notamment lors du transport ou de l'abattage, étant donné que les infrastructures ne sont pas toujours prévues pour leurs gabarits « hors normes ».

L'abattage à la ferme représente donc une opportunité pour répondre aux besoins des élevages biologiques : réduire le stress lors de l'abattage en évitant le transport et en réduisant les manipulations des animaux et offrir aux opérateurs des conditions de travail plus sécurisantes.

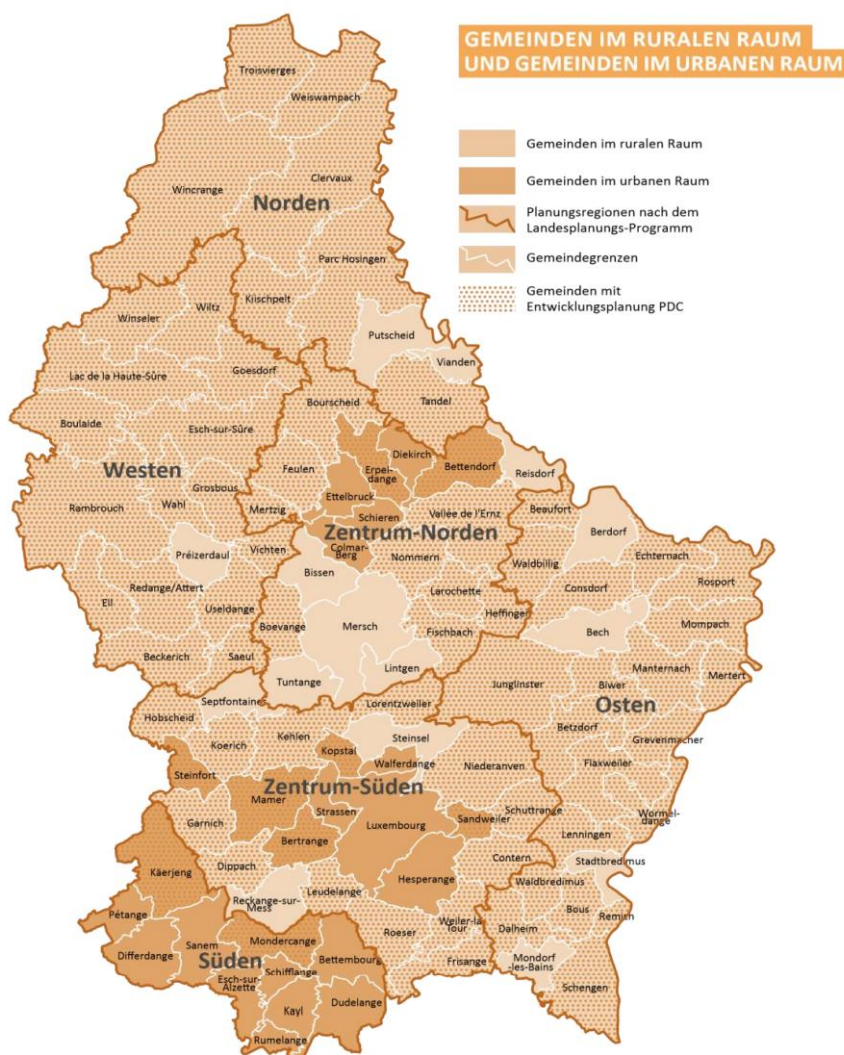
Au-delà de l'agriculture répondant strictement aux exigences des labels biologiques, une série de pratiques d'élevage, dont l'extensif et le pâturage permanent qui sont, notamment, encouragés par le MECDD au-travers des contrats de biodiversité, bénéficieraient également de l'abattage mobile. En effet, ces pratiques incluent majoritairement ces mêmes « races rustiques » qui présentent les mêmes caractéristiques et les mêmes besoins que celles précitées pour l'agriculture biologique.



### 3. Zoom sur le contexte particulier du Luxembourg et la faisabilité des trois formes d'abattage à la ferme

#### L'élevage de bovins

Chaque année, le ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural publie un rapport d'activité permettant de dresser un portrait de l'état du monde rural au Luxembourg. En nous basant sur la dernière publication<sup>26</sup>, nous relevons divers éléments de contexte utile concernant l'élevage de bovins.



Le ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural a publié cette carte ci-contre du Grand-Duché de Luxembourg divisé en arrondissements et régions.

Une typologie (milieu à prédominance rurale ou urbaine) est utilisée pour caractériser les différents arrondissements.

La carte qui en résulte montre une nette prédominance du milieu rural dans le pays, en particulier dans le Nord, l'Est et l'Ouest du territoire.

(Source : rapport d'activité, 2022)

Le Luxembourg est un territoire majoritairement rural pour lequel la surface agricole utile (excluant les bois et forêts)<sup>27</sup> se répartit entre terres arables (47,0 %), prairies et pâturages (51,6 %), vignobles et

<sup>26</sup> <https://gouvernement.lu/dam-assets/fr/publications/rapport-activite/minist-agriculture-viticulture-protection-consommateurs/2021-rapport-activite-ma/2021-rapport-activite-ma.pdf> mis à jour la dernière fois le 25 février 2022.

<sup>27</sup> La surface agricole utile (SAU) est un concept statistique destiné à évaluer le territoire consacré à la production agricole. La SAU est composée de : terres arables (grande culture, cultures maraîchères, prairies artificielles, etc.),

autres terres de culture (1,4 %). Le paysage grand-ducal est donc intimement lié à l'élevage des bovins qui maintiennent et entretiennent les prairies et pâturages (le cheptel bovin représente 84,7 % de l'ensemble des cheptels, ce qui illustre sa prédominance dans l'agriculture du pays). Les extraits du rapport repris ci-dessous développent cette situation (notre emphase) :

*« L'orientation technico-économique « herbivores », qui regroupe les exploitations spécialisées dans les productions bovines lait et viande bovine, représente **58,7 % des exploitations** et détient **77,7 % de la surface agricole utilisée**. Ces productions permettent de valoriser au mieux les prairies et pâturages naturellement dominants conformément aux conditions climatiques et pédologiques du territoire luxembourgeois. La grande majorité de ces exploitations s'est spécialisée dans la production laitière ou pratique à la fois les productions laitières et de viande. Relativement peu d'exploitations sont spécialisées uniquement en production de viande bovine, cette catégorie ayant toutefois connu un développement au cours des dernières années. [...]*

*La production animale se compose de la production d'animaux (essentiellement animaux destinés à l'abattage dans les abattoirs luxembourgeois ou des régions limitrophes, mais aussi exportation d'animaux d'élevage et de rente, variation de stock d'animaux à l'engraissement et production pour compte propre de biens de capital fixe) et de la production de produits animaux (lait, œufs, miel). La valeur de la production animale prise globalement s'élève à 255 millions d'euros en 2021, soit presque la moitié de la valeur de la branche agricole. **Ceci souligne l'importance de ce secteur, et plus particulièrement des productions de lait et de viande bovine qui sont dominantes parmi les productions animales.** [...]*

*La production de bovins (pour la production de viande et le remplacement du troupeau reproducteur) est restée relativement stable ces dernières années, à l'exception d'une hausse temporaire en 2019. En 2021, le cheptel bovin diminue et compte actuellement 189.543 têtes, surtout sous l'effet d'une diminution du troupeau des bovins âgés de 1 à 2 ans et des vaches allaitantes. La production de bovins diminue de 5 % par rapport à 2020 alors que les prix sont en hausse de 3,5 %. [...]* »

Si l'élevage de bovins est un élément majeur de l'économie rurale luxembourgeoise, il est également utile de montrer qu'en production absolue, le Grand-Duché reste limité en comparaison de ses voisins immédiats au sein du marché intérieur européen.

En effet, selon les chiffres d'Eurostat, on constate qu'en 2021, la production nationale de viande bovine s'est élevée à ~8.000 tonnes (0,11% de la production européenne). À titre de comparaison pour la même année, la Belgique en a produit ~258.000 tonnes (3,52%), l'Allemagne 1.128.000 tonnes (15,40%) et la France 1.420.000 tonnes (19,38%). En tenant compte des surfaces agricoles utilisées de ces quatre pays, on constate que le Luxembourg compte une densité de têtes de bétail par hectare (0,06) comparable à celles de la France et l'Allemagne (respectivement 0,05 et 0,07), la Belgique ayant une densité plus élevée à 0,19 tête de bétail par hectare.

---

surfaces toujours en herbe (prairies permanentes, alpages), cultures pérennes (vignes, vergers, etc.) Elle n'inclut pas les bois et forêts. Elle comprend en revanche les surfaces en jachère (comprises dans les terres arables). Source : Actu-environnement.

	Bovine animals		Pigs		Sheep		Goats		Poultry (*)	
	(1 000 tonnes)	(1 000 heads)	(1 000 tonnes)	(1 000 heads)	(1 000 tonnes)	(1 000 heads)	(1 000 tonnes)	(1 000 heads)	(1 000 tonnes)	(1 000 heads)
EU-28	7 326	25 267	22 136	248 648	707	43 800	46	4 803	13 000	7 200 000
Belgium	258	835	1 118	11 855	2	123	0	6	433	294 711
Bulgaria	5	23	54	816	:	:	:	:	98	51 397
Czech Republic	66	223	236	2 640	0	12	0	0	149	105 403
Denmark	126	486	1 587	18 781	2	80	0	0	143	102 994
Germany	1 128	3 553	5 507	58 730	19	986	0	22	1 527	728 791
Estonia	:	37	41	511	0	6	0	0	:	:
Ireland	582	1 749	254	3 043	58	2 850	0	0	:	:
Greece	46	189	96	1 596	58	5 293	24	2 378	191	114 844
Spain	579	2 183	3 620	43 484	114	9 928	9	1 130	1 437	720 094
France	1 420	4 654	1 944	23 655	80	4 231	6	719	1 678	972 890
Croatia	44	195	69	977	1	70	:	:	59	35 731
Italy	709	2 590	1 328	10 931	25	2 517	1	133	1 243	560 673
Cyprus	5	15	43	564	3	152	2	96	22	10 772
Latvia	17	85	28	360	0	13	0	0	29	17 258
Lithuania	39	157	67	851	0	5	0	0	93	49 337
Luxembourg	8	24	12	158	0	2	0	0	0	0
Hungary	23	91	369	4 078	0	21	0	0	430	177 521
Malta	1	4	6	70	0	4	0	1	4	2 230
Netherlands	376	1 958	1 371	14 596	13	565	2	124	:	:
Austria	222	676	526	5 407	7	311	1	59	:	:
Poland	413	1 514	1 838	20 504	1	35	0	:	1 804	896 073
Portugal	80	341	360	5 372	10	888	1	108	295	197 678
Romania	29	136	325	3 980	5	376	:	:	346	213 302
Slovenia	32	108	20	239	0	9	0	1	60	33 594
Slovakia	9	34	34	369	1	78	0	0	:	:
Finland	82	270	186	2 055	1	52	0	0	113	64 475
Sweden	142	468	236	2 562	5	258	0	1	134	91 909
United Kingdom	878	2 670	862	10 465	298	14 655	0	19	1 643	971 276
Iceland	4	18	6	79	10	594	0	0	8	4 913
Montenegro	4	23	0	10	1	40	0	0	1	311
Serbia	37	151	151	2 031	1	72	0	0	55	36 969
Turkey	:	:	:	:	:	:	:	:	1 943	1 114 920

(\*) EU-28 estimated.

(Source: Eurostat, 2021)

De manière transversale, on constate également deux grandes tendances auxquelles l'élevage de bovins participe :

- Le nombre d'exploitations et la main-d'œuvre agricole familiale diminuent alors que la main d'œuvre agricole salariée a augmenté au cours des dernières années et la surface agricole totale utilisée reste plus ou moins stable. Les **exploitations individuelles augmentent donc leur étendue**. On constate donc un **phénomène global de concentration** dans le monde agricole.
- La main-d'œuvre totale en agriculture diminue légèrement dans les dernières années mais on constate une évolution opposée entre main d'œuvre salariée et non-salariée. Alors que la **main d'œuvre agricole familiale recule** depuis des décennies, **une hausse de la main d'œuvre salariée est observée** depuis 2008.

En résumé, l'élevage de bovins, bien que limité en termes de production absolue par rapports aux pays limitrophes, est un élément central de l'économie agricole luxembourgeoise. Le cheptel bovin est principalement composé de vaches laitières ou de races mixtes (laitières et viandeuses) et est élevé dans des unités de productions de plus en plus grandes et où sont employés des ouvriers agricoles alors que les petites fermes familiales ont tendance à disparaître.

Concernant l'élevage en agriculture biologique spécifiquement, si on constate une nette tendance à la hausse (le nombre d'exploitations a quintuplé entre 2000 et 2020), leur part dans l'ensemble du secteur reste pour l'instant limitée à ~5%.

## Une configuration oligopolistique de l'abattage

Comme mentionné plus haut, seuls deux abattoirs traitant les bovins subsistent au Luxembourg :

- La S.A. « Abattoir Ettelbruck » : inauguré en 1990 par la Société Coopérative des Patrons-Bouchers du Nord et établi en société anonyme depuis 2007, cet établissement propose différents services d'abattage pour porcins et bovins.<sup>28</sup>
- La S.A. « Cobolux » : inauguré historiquement par un groupement de maîtres bouchers-charcutiers de l'Est du Luxembourg en 1950, l'établissement propose actuellement différents services dont l'abattage pour porcs et bovins.<sup>29</sup>

À elles deux (et sans considérer les éleveurs, marginaux, qui pratiquent l'abattage à la ferme au sens du règlement grand-ducal de 2011), ces entreprises contrôlent *de facto* le marché de l'abattage de bovin au Luxembourg.

Si les éleveurs peuvent *techniquement* faire abattre leurs animaux en dehors du Luxembourg, plusieurs éléments concrets les en dissuadent :

- Les **abattoirs frontaliers proches n'échappent pas à la tendance générale** des abattoirs en UE décrite plus haut : ils disparaissent, ne travaillent plus avec certaines espèces ou n'acceptent plus les petits lots d'animaux.
- Les **distances s'allongent pour accéder aux abattoirs restants**, ce qui détériore le bien-être animal et augmente le temps et le coût du transport.
- **Faire abattre ses animaux en dehors du Luxembourg ne permet plus de commercialiser sa viande avec l'argument du « produit 100% luxembourgeois ».**
- Le **fait transfrontalier peut s'accompagner de difficultés pratiques en termes de législation et de logistique** : incompréhensions linguistiques, méconnaissances des exigences des autorités de l'autre pays, multiplications des autorisations à obtenir, etc. [13] [14]

Dans les faits, ces difficultés « obligent » les éleveurs à se tourner vers les deux seuls acteurs du marché de l'abattage luxembourgeois, ce qui mène à qualifier ce dernier d'oligopole : un très petit nombre d'entreprises ont le monopole de l'offre du service d'abattage de bovins et sont moins soumises à la libre concurrence que si une pluralité d'acteurs étaient actifs sur ce marché. [15]

Au-delà des questions strictes de concurrence, une dépendance forte à un ou un petit groupe d'acteurs est une situation peu résiliente économiquement.<sup>30</sup>

---

<sup>28</sup> <https://www.abattoirettelbruck.lu/>

<sup>29</sup> <https://cobolux.lu/entreprise/>

<sup>30</sup> [https://eur-lex.europa.eu/content/summaries/summary-08-expanded-content.html#arrow\\_0805](https://eur-lex.europa.eu/content/summaries/summary-08-expanded-content.html#arrow_0805)

### 3.1. Faisabilité de l'abattage à la ferme avec abattoirs mobiles

#### 3.1.1. Explication de la technique<sup>31</sup>

Les abattoirs mobiles (camions-abattoirs) sont des petits abattoirs développés dans des camions ou semi-remorques (de tailles variables, voir plus bas), entièrement équipés pour prendre en charge le processus d'abattage et d'habillage entier, jusqu'à la fente des carcasses (voire la réfrigération complète en fonction des modèles de camion). Ils peuvent être équipés pour assurer l'abattage d'une seule espèce ou de plusieurs du même type. On définit ainsi des modèles mono-, ou pluri-espèces.

Dans ce chapitre sera considéré le fait que les abattoirs mobiles rendent un service « à domicile », se déplaçant directement dans les fermes pour y faire abattre des animaux qui y sont élevés.



*Le camion-abattoir de la société Hälsingestintan actif en Suède jusqu'en 2019 (Source : foodnavigator.com)*

#### 3.1.2. Légalité de la technique

En vertu de la réglementation européenne, les abattoirs pour ongulés domestiques (qu'il s'agisse de structures fixes ou mobiles) doivent impérativement posséder un agrément pour pouvoir exercer leurs

---

<sup>31</sup> Les parties 3.1, 3.2, 3.3 sont complétées par les différents documents techniques fournis avec ce rapport. Différentes solutions sur la gestion des déchets, les points critiques d'hygiène, la question de la main d'œuvre nécessaire et de sa formation, etc. y sont explorées. La multiplicité des situations requiert des solutions adaptées qui seront des variations à partir des trois grandes propositions de cette partie du rapport. Ces variations devront être discutées lors de la réalisation concrète d'un projet, mais leur spécification détaillée serait prématurée dans ce document.

activités. Le Règlement (CE) n°853/2004 précise à ce sujet : « *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.* »

Cependant, ce principe général ne peut, dans les faits, s'appliquer réellement car la mobilité potentielle d'un abattoir implique nécessairement des différences d'infrastructure par rapport à un abattoir fixe. Par exemple, le principe même des abattoirs *mobiles* implique de ne pas nécessiter de locaux de stabulation et de parcs d'attente pour l'hébergement des animaux, deux éléments qui sont pourtant requis pour recevoir l'agrément (chapitre II de l'annexe III du règlement).

Publié en 2009, le Règlement (CE) n°1099/2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort reconnaît l'intérêt des abattoirs mobiles pour le bien-être animal, et prévoit la possibilité de dérogations pour leur mise en place :

Alinéa 40 et Art.14 §3 :

*« 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 [...] ».*

En vertu de ce règlement et par le principe de subsidiarité, les États-membres de l'UE peuvent donc autoriser le développement d'abattoirs mobiles en adaptant des règles nationales dérogeant au règlement 853/2004 concernant l'agrément des abattoirs.

### 3.1.3. Faisabilité technique

Construire un abattoir entièrement équipé dans le volume restreint d'un camion ou d'un véhicule semi-remorque constitue un défi technique. Les abattoirs mobiles les plus abordables, tant d'un point de vue technique qu'économique, sont les camions destinés à l'abattage des volailles et des lapins (le matériel et l'espace requis sont minimes). Suivent les camions destinés à l'abattage des ovins et des caprins. Le développement d'abattoirs mobiles de bovins et de porcins représentent chacun des défis plus importants tant pour leur conception que leur développement. Il existe actuellement sur le marché des fournisseurs d'abattoirs mobiles adaptés à chacune de ces différentes espèces.

Concernant les bovins, le processus d'abattage et d'habillage des carcasses nécessite avant tout une certaine hauteur pour la suspension de la dépouille (particulièrement avant la découpe de la tête).

D'après l'étude du CER [3], une hauteur minimale de 4 mètres est requise pour travailler avec des carcasses de bovins.<sup>32</sup>

Pour solutionner ce problème de hauteur, des concepteurs ont dû imaginer des dispositifs extensibles une fois l'abattoir mobile positionné, afin que celui-ci ne dépasse pas 4 mètres sur route, mais qu'une hauteur de travail suffisante puisse être permise une fois sur place.



*Camion d'abattage du Bœuf éthique en France dont les caissons se déploient une fois arrivé dans la ferme.*

*(Source : <https://www.reussir.fr/bovins-viande/le-boeuf-ethique-ne-eleve-et-abattu-sur-un-meme-site> (c) F. d'Alteroche)*

Pour pouvoir fonctionner, les abattoirs mobiles (tant le camion que ses propriétaires-opérateurs que le responsable de l'unité de production d'où provient l'animal) doivent satisfaire à un certain nombre de conditions et d'exigences sanitaires et environnementales.

Concernant l'unité d'établissement, elle devra, comme pour les abattoirs fixes :

- Disposer d'un agrément délivré par l'inspection vétérinaire
- Disposer de son système d'autocontrôle (SAC).

L'abattoir mobile dépendra donc de cet agrément et de ce SAC. L'unité d'établissement, comme l'abattoir mobile, doit faire l'objet d'une visite d'approbation de l'inspection vétérinaire avant sa mise en service. Il est également possible que l'unité d'établissement doive disposer d'une autorisation d'exploitation pour établissement classé.

Pour obtenir l'agrément, un certain nombre d'installations seront à prévoir :

- Un réfrigérateur fixe d'une puissance capable de refroidir les carcasses jusque 7 °C à cœur, pour permettre à l'abattoir mobile de pouvoir repartir après y avoir déchargé des carcasses. Un compartiment séparé destiné au stockage des viandes qui seraient mises en observation doit également être prévu en attendant une conclusion définitive de l'inspection *post mortem*, ainsi qu'un autre prévu pour la réfrigération des abats (jusque 3°C à cœur)

---

<sup>32</sup> Cette hauteur est également un problème concernant d'autres aspects que l'abattage : au Luxembourg, les véhicules routiers ne peuvent, normalement, pas excéder 4m de hauteur (Règlement grand-ducal du 19 décembre 2020)

- Des containers de stockage à froid pour l'entreposage des carcasses, équipés d'un système de rails et d'aiguillages pour faciliter la manutention des carcasses
- Un container de stockage à froid pour l'entreposage des déchets avant leur élimination
- Un container de stockage pour l'entreposage du petit matériel (produits d'entretien, détergent et désinfectant)
- Un véhicule transpalette manuel pour la manutention des bacs à déchets
- Une station de nettoyage constituée d'un nettoyeur haute pression et d'un canon à mousse
- Un module pour le stockage des peaux à valoriser.

Concernant les lieux d'abattage, ils devront faire l'objet d'une visite de contrôle par l'inspection vétérinaire, avant qu'une activité d'abattage ne puisse s'y dérouler.<sup>33</sup> Comme pour l'unité d'établissement, le lieu d'abattage pourrait être soumis à l'obtention d'une autorisation d'exploitation pour établissement classé.

Les exploitations agricoles qui souhaitent pratiquer l'abattage à la ferme devront disposer d'un espace suffisant pour que puissent être stationnés un ou deux poids-lourds, à proximité des bâtiments d'élevage. Le sol doit être « dur » pour permettre le support de ces poids-lourds, mais aussi un nettoyage et une désinfection aisés.

Il faudra laisser l'opportunité à l'abattoir mobile de se « décharger » de certaines installations, qui devront alors pouvoir être mises à disposition par chaque ferme. Parmi celles-ci, on peut compter :

- Une installation permettant au vétérinaire de réaliser correctement l'examen *ante mortem* des animaux, ainsi qu'un système de contention adapté à l'espèce animale
- Des toilettes pour les opérateurs avec à proximité un évier fournissant de l'eau chaude et froide
- Des vestiaires à disposition du personnel de l'abattoir et du vétérinaire
- Un bureau avec connexion Internet fonctionnelle à disposition du personnel de l'abattoir et du vétérinaire
- Une installation frigorifique adaptée si des viandes sont destinées à rester sur place après inspection *post-mortem* favorable.

#### 3.1.4. Positions des acteurs

Le développement d'abattoirs mobiles n'est pas toujours vu d'un bon œil par les professionnels de l'industrie de la viande. En France, la présidente du Bœuf Éthique s'exprimait à ce sujet : « *Ils me détestent. Ils ont mis énormément de pression à différents endroits pour que le projet ne voie jamais le jour.* »<sup>34</sup> L'abattoir mobile conçu par l'autrichien Herbert Schwaiger, qui avait été loué par la Corse en 2002, aurait, quant à lui, fait l'objet de sabotage. L'éleveur accuse un industriel autrichien du secteur de la viande de ce méfait.<sup>35</sup>

<sup>33</sup> L'agrément concerne tant l'unité d'établissement que le lieu d'abattage, même s'ils appartiennent à des sociétés différentes.

<sup>34</sup> Reportage vidéo de Konbini (2021) : <https://www.youtube.com/watch?v=xLJK1JlnxEk>

<sup>35</sup> <https://www.zeit.de/2006/33/510-oestereich-Bio-Bauer/seite-3>



En Belgique, la position des abattoirs fixes à l'égard des abattoirs mobiles est relativement neutre, voire encourageante. D'une part, les abattoirs mobiles ne se destinent pas à leurs clients les plus importants (ils répondent plutôt à la demande d'éleveurs avec des besoins d'abattage faibles), d'autre part, ils ne représentent pas une grande source de concurrence. Non seulement leurs services se répartiraient sur un large territoire en Wallonie et/ou se concentreraient sur les zones dépourvues en abattoirs, mais, de plus, dans les modèles avec les capacités d'abattage envisagées dans les différents scénarios, leurs activités maximales ne concerneraient qu'environ 1 % des besoins d'abattage de bovins.<sup>36</sup>

Au Luxembourg, ni Cobolux ni Ettelbruck n'ont jusqu'à présent, a priori, manifesté un intérêt pour le développement d'un abattoir mobile.

Les éleveurs, tant dans les pays voisins qu'au Luxembourg, quant à eux, soucieux lorsque confrontés à la réalité du coût du déplacement et du fonctionnement d'un abattoir mobile à la ferme, ne s'en désintéressent pas pour autant.

Peu d'inquiétudes sont formulées par les éleveurs intéressés sur les conditions de mise en place (demande à l'autorité locale, espace disponible sur l'exploitation, fourniture de toilettes et bureau éventuels, etc.). Seuls quelques doutes sur l'espace disponible à la ferme, les pentes de certaines prairies et la possibilité de réfrigération sur place dans certains établissements sont formulés.

---

<sup>36</sup> Deux abattoirs ont évoqué la pertinence de développer un abattoir mobile pour ovins et caprins, dont l'offre d'abattage est en train de diminuer (de moins en moins d'abattoirs fixes sont disposés à les prendre en charge).

## 3.2. Faisabilité de l'abattage à la ferme avec unité mobile d'abattage (UMA) et abattoir fixe

### 3.2.1. Explication de la technique

L'abattage à la ferme avec unité mobile d'abattage (UMA) en collaboration avec un abattoir fixe consiste à étourdir et saigner l'animal concerné (éventuellement, à l'éviscérer) au sein de l'exploitation agricole dans laquelle il vit. Les étapes ultérieures (l'habillage de la carcasse) sont effectuées en abattoir fixe agréé CE, à l'instar de ce qui est déjà pratiqué pour des abattages d'urgence (hormis les analyses microbiologiques particulières auxquelles ces derniers sont soumis). Ce type d'abattage permet d'éviter le chargement, le déchargement et le transport d'animaux vivants et conscients, pour ainsi diminuer de telles sources de stress.

En Europe, les expériences d'abattage à la ferme avec UMA et abattoir fixe ont concerné, jusqu'à présent, principalement des bovins. À notre connaissance, aucune donnée concernant les ovins/caprins ou les solipèdes n'est encore disponible à ce sujet, et peu d'expériences ont été menées avec des porcins.

Ce type d'abattage peut être mis en place avec différentes méthodes d'étourdissement et/ou de mise à mort et selon le degré de liberté des animaux à cet instant précis :

- Le **tir en prairie** consiste à étourdir l'animal, dans son environnement habituel, sans mesure de contention et généralement sans l'avoir isolé de son troupeau, au moyen d'un tir par balle au niveau de la tête. Il est ensuite saigné sur place puis sa carcasse est transportée vers l'abattoir à l'aide d'une remorque prévue à cet effet.



Tir en prairie depuis un Mirador (Source: <https://highlandcattlehochwald.de/tierhaltung>)



Saignée dans la prairie après suspension de la dépouille à l'aide d'un tracteur. Source: Teilmobiles Schachten von Rindern. Handreichung für die Praxis (2019)

- Le **tir en enclos** repose sur le même principe excepté le fait que l'animal soit placé (éventuellement avec des congénères également à abattre) dans un environnement délimité physiquement (barrières, enclos, haies, etc.), ce qui réduit son déplacement éventuel, ainsi que le champ de tir.



*Nills Müller, éleveur suisse abattant en enclos (source: chassons.com)*

- **L'abattage avec contention** qui se réalise généralement sur une surface bétonnée et au moyen d'un système de contention (par exemple : cornadis autobloquant). L'animal est alors étourdi à l'aide d'appareils classiquement utilisés en abattoirs.



*Système de contention pour l'abattage à la ferme. Source: Teilmobiles Schachten von Rindern. Handreichung für die Praxis (2019)*

Les carcasses sont ensuite transportées vers un abattoir fixe (ou d'autres lieux de découpe et d'habillage agréé, cf. plus bas) au moyen d'une UMA.<sup>37</sup>



*Unité mobile d'abattage développée en collaboration avec la société Power-trax en Allemagne (source: power-trax.de)*

### 3.2.2. Légalité de la technique

Jusqu'à l'été 2021, le Règlement européen (CE) n° 853/2004 précisait que seuls des animaux vivants destinés à l'abattage pouvaient être introduits dans les abattoirs (exception faite des animaux abattus d'urgence ainsi que du gibier sauvage et d'élevage). L'Allemagne a fait exception à cette loi en adoptant son propre règlement national, après notification auprès des États-membres. En effet, l'Article 10 du Paquet Hygiène offrait la possibilité de dérogations. Néanmoins, après analyse du dossier allemand quelques années plus tard, il s'est avéré que celui-ci ne répondait pas aux critères permettant de demander cette dérogation. Étant donné l'illégalité de cette pratique qui était néanmoins déjà bien en place dans le pays, la Commission européenne a été amenée à la légaliser (cf. di Concetto, 2021)

Après consultation du projet d'acte auprès des États membres en octobre 2020, la Commission a adopté la révision du Règlement (CE) n°853/2004 en avril 2021. Cette révision de l'annexe III a été publiée officiellement le 20/08/2021 dans le Journal officiel de l'Union européenne<sup>38</sup> et ouvre la possibilité de légaliser l'étourdissement des bovins sur leur lieu de vie et le transport de leur carcasse en UMA pour le reste de l'habillage de leur carcasse.

<sup>37</sup> Les UMA varient légèrement en taille et en équipement mais ne permettent généralement de transporter qu'une seule carcasse à la fois.

<sup>38</sup> Voir l'étude d'Alice di Concetto ainsi que le point 1.D.b de ce rapport.

### 3.2.3. Faisabilité technique

Afin de satisfaire aux conditions d'hygiène, l'UMA devra disposer<sup>39</sup> :

- D'une installation permettant de se laver les mains et de nettoyer et désinfecter le matériel d'abattage
- D'une réserve d'eau potable suffisante (si elle ne peut pas être fournie par la ferme)
- D'un réservoir pour la collecte et le stockage hygiénique du sang
- D'un réservoir de récolte et de stockage des eaux sales
- De conteneurs capables de recevoir les estomacs et intestins
- D'une installation frigorifique pour refroidir la carcasse (ou les carcasses) si le temps entre l'abattage du premier animal et le déchargement des carcasses à l'abattoir agréé peut dépasser deux heures.

Plusieurs modèles d'UMA adaptées à ces exigences sont déjà disponibles sur le marché. Hormis les conteneurs capables de recevoir les viscères nécessaires uniquement en cas d'éviscération à la ferme (très rarement réalisé en pratique), elles disposent de ces différentes installations. Ces UMA ont principalement été conçues en Allemagne en raison de l'avance de ce pays sur la mise à mort à la ferme, mentionnée ci-haut. Suivant les modèles, l'animal peut être étourdi et/ou saigné au sein ou en dehors de l'UMA. Dans tous les cas, le sang doit être collecté et transporté avec la dépouille jusqu'à l'abattoir. Ce transport pourrait nécessiter un agrément pour « transport de déchets dangereux ».

La révision du Règlement européen (CE) n° 853/2004 ne précise pas de délai précis à respecter entre le moment de la saignée et celui de l'éviscération. Tant que cette dernière est réalisée « *sans retard indu* », il laisse la liberté aux états membres d'établir leurs propres exigences.

Il est cependant précisé que « *si plus de deux heures s'écoulent entre le moment de l'abattage du premier animal et l'heure d'arrivée à l'abattoir des animaux abattus, ces derniers doivent être réfrigérés. Si les conditions climatiques le permettent, la réfrigération active n'est pas nécessaire* ».

Cette question du délai entre mise à mort et habillage de la carcasse implique par voie de conséquence la problématique de la collaboration avec un abattoir (ou tout autre lieu agréé où aura lieu la prise en charge de la dépouille, cf. projet Aalvie dans la partie II.2 « *benchmark* »).

À ce sujet, et prenant pour base la circulaire de l'autorité sanitaire belge, il faudra donc que la collaboration soit organisée de manière réglementée :

- L'unité mobile d'abattage (UMA) devra être reprise dans l'agrément d'un abattoir agréé. Le rattachement d'une UMA à cet agrément sera demandé par le responsable de l'abattoir en question à l'inspection vétérinaire et sera à charge de l'abattoir.
- Le système d'autocontrôle de l'abattoir agréé devra couvrir le fonctionnement de l'UMA ainsi que les exigences imposées aux éleveurs et au lieu d'installation.
- Une convention devra signée entre l'abattoir agréé auquel est rattachée l'UMA et l'éleveur qui veut faire appel à cette unité d'abattage mobile.

---

<sup>39</sup> Liste reprise d'une circulaire de l'autorité sanitaire belge. Il s'agit d'une proposition que les porteurs de projets devront soumettre à l'inspection vétérinaire avant toute réalisation luxembourgeoise.

### 3.2.4. Positions des acteurs

Le principal facteur limitant pour les abattoirs à accepter les dépouilles abattues à la ferme concerne, d'une part, l'implication de leur responsabilité dans le processus et, d'autre part, l'organisation concrète de la prise en charge dans les délais requis. Le tout pour une activité dont l'analyse coût/bénéfice ne semble, a priori, pas très avantageuse.

Si l'aspect économique est un prérequis crucial pour la pérennité des projets, la mise en place de l'abattage à la ferme ne peut pas non plus se limiter uniquement à ce facteur, étant donné qu'ils offrent des services novateurs pas nécessairement directement monétarisables. On peut considérer, par exemple, ces projets comme une démarche permettant de s'inscrire dans la commercialisation d'une viande de qualité différenciée, ou comme un encouragement logistique à élever des races avec profil gustatif supplémentaire, en facilitant leur manutention.

En ce sens, les avantages de la mise à mort à la ferme pour les abattoirs sont les suivants :

- Elle leur offre la possibilité de répondre à une demande croissante de la part des consommateurs d'un abattage plus respectueux du bien-être animal. Plusieurs abattoirs rencontrés ont en effet souligné cet avantage.
- Pour les abattoirs qui sont liés à une chaîne de valorisation de la viande, on peut imaginer la possibilité de développer une filière bénéficiant d'un label de qualité lié au bien-être animal.<sup>40</sup>
- Le fait de soutenir l'abattage à la ferme permet d'améliorer l'image de l'abattoir impliqué.<sup>41</sup>
- Pour les races moins dociles, l'abattage à la ferme assure une meilleure sécurité des opérateurs en évitant l'étape de chargement/déchargement. Plusieurs abattoirs belges ont souligné cet avantage en expliquant qu'ils constataient une augmentation de races plus sauvages ces dernières années.

Néanmoins, ces arguments sont certainement plus susceptibles de convaincre les petits abattoirs (publics) que les abattoirs privés industriels.

Concernant les éleveurs, les préférences pour l'une ou l'autre méthode d'abattage à la ferme varient généralement selon les races élevées. Sur base de cette observation, Nature & Progrès Belgique différenciait déjà ainsi trois groupes en 2018 [16] :

- Les éleveurs de races dociles de bovins laitiers (comme la Holstein, la Montbéliarde, la Jersey, etc.) ou encore de Blanc Bleu et de Blondes d'Aquitaine, préfèrent l'abattage dans un bâtiment de ferme ou dans un enclos, mais n'envisagent pas l'abattage au pré.
- Les éleveurs de races « françaises » (Salers, Limousines, Angus, etc.) préfèrent principalement l'abattage en enclos, tout en envisageant également l'abattage en bâtiment de ferme ou en prairie.

---

<sup>40</sup> Il est intéressant de noter que l'abattoir d'Ettelbruck développe déjà un label de qualité pour la production de viande de porc qui inclut un volet lié au bien-être animal.

<sup>41</sup> Un abattoir belge a expliqué que cet argument l'intéressait et que sans les questions de responsabilités évoquées plus haut, il proposerait ce service pour cette unique raison.

- Les éleveurs de races rustiques élevées en écopâturage (Galloway, Highland<sup>42</sup>) préfèrent un abattage au pré ; ils sont ouverts à un abattage en enclos mais peu enclins à abattre dans un bâtiment de ferme.

Il convient de noter que les animaux de races pour lesquelles on constate un plus grand intérêt pour le tir en prairie vivent ou ont un accès, pour la majorité des élevages (Galloway et Highland), à l'extérieur toute l'année, contre une minorité des élevages de Salers, Limousines et Angus.

Plusieurs éleveurs ont cependant fait remarquer que les délais requis entre la mise à mort et la prise en charge par un abattoir partenaire (qui reste toujours à trouver au Luxembourg) pourrait être un vrai problème. De plus, la collaboration avec un abattoir est également parfois considérée comme subie plutôt que choisie et certains éleveurs imaginent développer, en même temps qu'un projet d'UMA, une boucherie ou atelier de découpe pour ne pas dépendre d'un abattoir existant.

---

<sup>42</sup> Les éleveurs de Highland sont particulièrement demandeurs de pouvoir bénéficier d'un abattage en prairie car la grande envergure de corne typique de cette race bovine (1,2 à 1.5m de large) est très problématique tant pour le transport des individus que pour leur contention (certains individus ne peuvent physiquement pas entrer dans les infrastructures, impliquant nécessairement des pratiques questionnables du point de vue du bien-être animal et du droit).

### 3.3. Méthode mixte : unité mobile d'abattage et abattoir mobile sur aires d'accueil

#### 3.3.1. Explication de la technique

La méthode mixte couple l'abattage à la ferme avec utilisation d'UMA à un abattoir mobile agréé stationné temporairement sur une aire stratégique située dans une zone dépourvue d'abattoirs, pour prendre en charge la suite des opérations d'habillage.

La technique consiste à étourdir et saigner selon une des trois techniques mentionnées plus haut (tir en prairie, tir en enclos ou étourdissement avec contention) et de transporter la dépouille en UMA vers le camion-abattoir stationné à proximité.

Cette méthode permet de combler ponctuellement les manquements en termes de services d'abattage dans différentes régions. Il peut également permettre aux éleveurs qui n'habitent pas à proximité d'un abattoir de bénéficier du service d'abattage à la ferme en respectant le délai de transport imposé.

Enfin, il s'agit aussi d'une solution qui peut compenser le refus de beaucoup d'abattoirs de proposer eux-mêmes ce service de mise à mort à la ferme.

Plusieurs études de faisabilité ont déjà souligné la pertinence de faire fonctionner un abattoir mobile sur plusieurs « aires d'accueil » mises à disposition par des autorités publiques pendant plusieurs jours, plutôt que de faire déplacer l'abattoir de ferme en ferme quotidiennement. Ce scénario semble adapté au cas du Luxembourg, considérant que les besoins d'abattage de la plupart des éleveurs intéressés sont généralement faibles (ne comblant pas les capacités d'abattage d'un abattoir mobile pour justifier son déplacement à la ferme) et considérant le peu d'intérêt manifesté à l'heure actuelle par les deux abattoirs du territoire.

Les arguments en faveur du fonctionnement avec des aires d'accueil sont nombreux :

- Économie en termes de kilomètres à parcourir
- Optimisation du temps de mise en place et de rangement de l'abattoir mobile
- Possibilité de faire fonctionner l'abattoir mobile à sa pleine capacité
- Possibilité de fourniture d'eau et d'électricité sur place par une infrastructure dédiée et préalablement installée (l'abattoir mobile n'a donc pas besoin d'être autonome en eau ni électricité, ce qui génère une économie de place ; il est aussi plus écologique et économique de travailler sans groupe électrogène fonctionnant au diesel [obligatoire lors de déplacements sur les fermes qui ne peuvent généralement pas fournir la puissance requise])
- Pas besoin de disposer de compartiments destinés à transporter les déchets ou les eaux usées, qui peuvent être traités directement sur place
- Pas d'exigences en termes d'aménagements au niveau des fermes, ni de démarches administratives à réaliser auprès de l'autorité locale ou de l'inspection vétérinaire
- Possibilité de stationner sur un site fournissant déjà un service de découpe pouvant éventuellement prendre en charge la maturation des viandes
- Possibilité de faire appel à une société externe de chauffeur et de location de tracteur pour faire déplacer les semi-remorques de l'abattoir (cette option est économiquement plus intéressante car elle permet d'éviter l'achat de tracteurs et de diminuer les frais d'assurance, ainsi que les



taxes de circulation ; ce service présente aussi l'avantage de ne pas nécessiter de personnel possédant la double casquette de chauffeur poids lourd et opérateur d'abattoir)

- Animaux arrivant déjà saignés à l'abattoir mobile évite que l'aire d'accueil doive disposer d'installations d'hébergement et de quarantaine des animaux vivants, ni de fosses à lisier et fumier. Cela générera un gain de place et de temps et d'eau consacré au nettoyage de ces installations et évitera les contacts entre animaux d'origines différentes.

Cependant, le scénario mixte requiert une organisation très précise car les dépouilles des animaux abattus sur l'exploitation doivent pouvoir être prises en charge immédiatement. Le planning de la tournée de l'UMA devra donc être méticuleusement préparé.

À ce jour, ce système n'a pas encore été expérimenté, mais il s'agit là de la piste envisagée pour le futur en Wallonie. On ne dispose donc pas encore de recul quant à son fonctionnement en pratique. En France, l'association Aalvie (cf. point 6 plus bas) est en train de mettre au point un système d'abattage à la ferme mixte avec UMA, en développant en parallèle non pas un abattoir mobile destiné à recevoir les dépouilles, mais plusieurs « unités de mises en carcasses » fixes exclusivement destinées à être couplés aux activités d'abattage à la ferme (sans installation d'hébergement d'animaux).

En 2016, un atelier mobile de découpe agréé a été inauguré en Wallonie. Les conditions de fonctionnement et d'agrément de cet atelier sont reprises dans la même circulaire que celle traitant des abattoirs mobiles. Il fonctionne actuellement selon un principe semblable à celui qui pourrait être envisagé pour la méthode mixte : un stationnement de plusieurs semaines à plusieurs mois au même endroit, avant d'être déplacé.



*Camion de l'organisation "Epicuris" : atelier mobile de découpe mobile pour former de futurs professionnels de la viande en Wallonie (source: <http://www.epicuris.be/epicuris/>)*

### 3.3.2. Légalité de la technique

Les bases légales sont identiques à celles décrites dans les parties 2 et 3 en ce qui concerne la mise à mort à la ferme et les conditions de fonctionnement d'un abattoir mobile.

### 3.3.3. Faisabilité technique

Concernant la méthode mixte, les même conditions et exigences sanitaires et environnementales que celles décrites aux points 2 et 3 devront être considérées.

Les points critiques pour évaluer la faisabilité de cette technique concernent plutôt les aires d'accueil elles-mêmes que le camion (dont les questions de faisabilité ont déjà été traitées au point 3.1).

Pour pouvoir stationner plusieurs jours sur une aire d'accueil sans devoir retourner quotidiennement à l'adresse officielle de la société opératrice du camion (ce qui ne ferait pas sens d'un point de vue écologique), chaque aire d'accueil devrait être aménagée de la même façon que l'unité d'établissement, soit être en mesure de :

- Stocker les déchets
- Stocker les carcasses et abats
- Stocker le petit matériel
- Stocker les peaux de bovins
- Assurer le nettoyage et la désinfection de l'abattoir mobile.

Il peut être intéressant que l'abattoir mobile dispose ici de vestiaires/toilettes et bureau, comme cela est souvent prévu dans les modèles de base, afin d'éviter de devoir en prévoir à chaque aire d'accueil.

Comme pour l'abattage à la ferme par UMA, les aires d'accueil de l'abattoir mobile pourraient être soumises à l'obtention d'une autorisation d'exploitation pour établissement classé.

### 3.3.4. Positions des acteurs

Dans cette méthode, à moins que l'abattoir ne soit propriétaire du camion d'abattage, cet acteur peut ne pas être concerné par le projet (ce qui pourrait être adapté dans la situation luxembourgeoise actuelle).

La méthode mixte représente un compromis réaliste pour les éleveurs dont les besoins d'abattage sont faibles. Cela leur permet de ne pas devoir payer les services nécessairement coûteux d'un abattoir mobile qui se déplace de ferme en ferme, mais également de ne plus dépendre du bon vouloir des abattoirs fixes pour être autorisé à abattre les animaux à la ferme.

Certains éleveurs ont néanmoins fait part de leur doute quant à la possibilité d'une telle organisation et mettent en exergue l'investissement nécessaire pour le camion-abattoir.

## II. Pertinence économique d'un projet d'abattage à la ferme au Luxembourg et comparaison internationale

### 1. Considérations économiques

#### 1.1. Business plan d'un pré-projet luxembourgeois (2021)

Comme mentionné plus haut, nous disposons de nombreux documents techniques à propos de l'abattage à la ferme et notamment des études d'évaluation économique des différentes variations de cette pratique. Tous ces documents seront mis à disposition, en marge de ce rapport et pourront éclairer le développement d'un projet concret au Luxembourg.

Il est important de rappeler qu'une ébauche de projet d'abattage mobile avec camion-abattoir<sup>43</sup> avait été développée par Monsieur Jens Thös en 2020-2021 en collaboration avec la coopérative d'éleveurs *Naturschutz Fleisch*. Dans ce cadre, un business plan complet avait été produit et considérait que la viabilité économique du projet pourrait être atteinte moyennant un volume d'abattage de ~1.500 bovins par an et pour autant que la main d'œuvre nécessaire puisse être embauchée.

Il faut souligner la grande qualité de ce travail qui accompagnait un projet qui souffrait pour autant d'une double difficulté inhérente. Premièrement, le volume d'abattage nécessaire pour atteindre la viabilité économique était élevée. 1.500 abattages par an, une fois pris en compte les périodes d'inactivité, les périodes de maintenance, les variations de volumes d'abattage journalières, etc. équivalent à une nécessité d'abattre ~8-10 bovins/jour<sup>44</sup>, ce qui peut être élevé en fonction du type de fermes avec lesquelles on travaille.<sup>45</sup>

Cette nécessité mène à la seconde fragilité : pour pouvoir abattre autant d'animaux (en volumes journaliers et annuels), il était crucial de travailler avec un acteur central ayant une capacité de production et d'écoulement très importante. Par voie de conséquence, le projet deviendrait dépendant de cet acteur central sans qui il ne pourrait pas se développer de manière pérenne. En l'occurrence, cet acteur principal était les propriétaires et dirigeants du supermarché Massen.<sup>46</sup>

Suite à des restructurations en interne de la filière bouchère des magasins Massen, la disponibilité de la main d'œuvre bouchère n'était plus garantie pour opérer le camion et suite à des différends

---

<sup>43</sup> Le projet ayant commencé avant l'évolution législative du Règlement 853/2004 d'avril 2021, le projet n'avait donc pu envisager de pratiquer l'abattage à la ferme au moyen d'UMA ou de la méthode mixte et avait pris comme hypothèse le travail avec un camion-abattoir. Au vu de la légalisation de ces deux autres méthodes, il pourrait être intéressant de réexplorer ce business plan ou d'en utiliser certains éléments et les appliquer à une autre méthode d'abattage.

<sup>44</sup> Pour comparaison, le nombre moyen de bovins abattus par jour dans chacun des deux abattoirs nationaux est de 40 environ. Il s'agit là du chiffre moyen calculé à partir du nombre d'abattages annuel ramené au nombre de jours ouvrables. Cependant, cette moyenne varie sensiblement en fonction des jours. Source : Eurostat, 2020.

<sup>45</sup> La majorité des éleveurs qui se déclarent en faveur de l'abattage à la ferme ont des troupeaux de tailles modestes et ne veulent généralement faire abattre qu'un ou quelques animaux à la fois.

<sup>46</sup> Si nous estimons que la dépendance à un unique acteur représente une fragilité structurelle (en effet confirmée par l'issue de cette partie du projet), il faut noter que le choix de travailler avec le supermarché Massen avait également des avantages considérables : d'abord un apport de capital financier initial et, ensuite, une flexibilité importante pour les bouchers-abatteurs (qui auraient pu partager leur semaine entre lieu de découpe fixe et unité mobile d'abattage).

interindividuels, cet acteur principal qui était engagé dans le projet s'en est retiré et la dynamique s'est mise à l'arrêt.

Cette interruption temporaire du projet d'abattage à la ferme initialement proposé n'est en aucun cas une fatalité et peut être l'opportunité, à la suite de l'évolution législative de 2021 et de la remise de ce rapport-ci, de faire évoluer le projet pour en résoudre les difficultés et apporter une réponse à la demande des éleveurs pour l'abattage à la ferme qui persiste. La dynamique luxembourgeoise n'est pas non plus condamnée à travailler uniquement dans cette voie et on peut imaginer un ou plusieurs autres projets en dehors de cette première tentative.

Nous proposons de voir donc ce pré-projet comme une étape importante qui a permis la production de connaissance auprès de différents acteurs et qui nous amène aujourd'hui à proposer des alternatives qui nous semblent plus souples et résilientes.

## 1.2. Des enseignements d'autres études

### L'étude d'Enscape Consulting pour le Gouvernement écossais

La tendance des abattoirs à disparaître n'épargne pas l'Écosse<sup>47</sup> et de nombreux éleveurs font la demande, depuis des années<sup>48</sup>, pour obtenir l'autorisation d'abattre à la ferme. Le gouvernement écossais a donc commissionné une étude d'évaluation économique de cette pratique.

L'étude *Mobile abattoirs - viability and sustainability: report* a été menée par un bureau d'études local (Enscape Consulting) et est arrivée aux conclusions reprises ci-dessous.<sup>49</sup>

L'étude commence par souligner le grand intérêt pour cette pratique (>500 éleveurs demandeurs), quelle que soit sa modalité. Les deux principaux arguments mobilisés pour justifier cette demande sont :

- L'augmentation du bien-être animal en réduisant la distance de transport, voire en éliminant ce dernier
- Une volonté de créer des produits locaux et développer des marchés de viande locale en écoulant eux-mêmes directement ces produits.

Il est intéressant de noter que, comme au Luxembourg, certains acteurs qui se déclarent tout à fait satisfaits du service fourni par leur abattoir actuel sont tout de même demandeurs pour le projet (en l'occurrence un groupe de bouchers).

---

<sup>47</sup> Le contexte agricole et environnemental écossais n'est pas tout à fait comparable à celui du Luxembourg. Le nombre d'éleveurs écossais travaillant avec des animaux difficilement manipulables et vivant à l'extérieur toute l'année y est nettement plus élevé.

<sup>48</sup> Cette demande était formulée alors que le Royaume-Uni était encore membre de l'UE (et donc soumis au Règlement 853/2004). La situation a changé depuis le 31 janvier 2020 et la mise en œuvre du Brexit.

<sup>49</sup> Toute cette partie est reprise de l'étude disponible à l'adresse : <https://www.gov.scot/publications/assessing-viability-sustainability-mobile-abattoirs-scotland/>

Les abattoirs existants ont exprimé différentes opinions sur la possibilité de cette pratique mais n'en sont globalement pas inquiets, car ils la considèrent comme un développement de niche et non comme une menace pour leurs activités.

Un *Benchmark* à orientation économique est ensuite proposé en se basant en particulier sur les expériences norvégienne et suédoise (qui ne sont plus, ni l'une ni l'autre, en activité depuis 2019).

Les points saillants de l'analyse économique menée à partir de différents scénarii en termes de techniques, de main d'œuvre, de modalités de financements, etc. sont les suivants :

- Les coûts d'autorisation, de mise en conformité, de gestion des déchets, d'inspection vétérinaire sont minimales
- Les principaux coûts des projets concernent la main d'œuvre, la maintenance de l'outil d'abattage, l'élimination des déchets et le financement de la dette de l'investissement
- Une analyse coûts-bénéfices des différentes techniques mène à qualifier la méthode mixte décrite au point 3.3 (UMA et abattoir mobile sur aires d'accueil) comme étant la plus efficace
- L'organisation de travail la plus efficace serait de fournir un service de mise à mort incluant l'habillage (ou seulement une partie de ce processus) et de fournir à des bouchers des quartiers de carcasses
- Le scénario préférentiel envisagé estime un besoin en capital d'environ 840.000€ qui pourrait être amorties sur une période entre 9 et 15 ans.

### **Le travail de Nature et Progrès Belgique**

L'association Nature et Progrès Belgique travaille depuis 2015 sur les questions d'abattage mobile (cf. *benchmark* plus bas) et plusieurs de leurs publications concernent la faisabilité technico-économique de ces projets.

Concernant l'aspect spécifiquement économique de leurs études, ils ont procédé à une comparaison de différents scénarii incluant des hypothèses d'intervention ou de non-intervention publique dans le financement du matériel nécessaire (et intègrent systématiquement les coûts vétérinaires dans chaque scénario). Ils commencent également par préciser que, l'abattage n'étant pas une étape proportionnellement très coûteuse dans l'ensemble du processus de production de viande, une augmentation – même spectaculaire – de son coût ne se traduit pas nécessairement par une augmentation de même magnitude sur le prix final demandé aux consommateurs.

**Tableau 1 : Evaluation des tarifs d'abattage à la ferme selon les différentes modalités pour les bovins** (AF = abattage à la ferme, UMA = unité mobile d'abattage, AF : abattoir agréé fixe, AM = abattoir agréé mobile)

(Source: <https://agriculture-natpro.be/2022/05/10/fais-abillite-de-labattage-a-la-ferme-en-wallonie/>)

BOVINS		Tarif d'abattage	% du tarif actuel*	Surcoût €/kg viande**
AF+UMA+AF	scénario 1***	250 €/ 270 €	160% / 173 %	+0,30 € / +0,37 €
	scénario 2****	389 € / 547 €	249 % / 351 %	+0,75 € / +1,27 €
AM	1 bovin / ferme	1.236 € / 1.546 €	792 % / 991 %	+3,50 € / +4,50 €
	8 bovins / ferme	323 € / 401 €	207 % / 257 %	+0,54 € / +0,79 €
AF+UMA+AM	1 bovin / ferme	375 € / 427 €	240 % / 274 %	+0,71 € / +0,88 €

\*156 €/bovin

\*\* 308 kg de viande valorisable / bovin

\*\*\* : l'éleveur procède à la mise à mort, UMA la moins chère

\*\*\*\* : un opérateur d'abattoir met à mort, UMA la plus chère

Tarif avec 100 % subsides d'investissement / Tarif sans subsides

Leur conclusion montre que, pour la viande bovine, la solution la moins chère est de coupler la mise à mort à la ferme avec un transport en UMA vers un abattoir fixe. Cette solution est d'autant plus avantageuse si un investissement public permet de couvrir les frais matériels de l'UMA. L'abattage mobile, au vu de son besoin très important en investissement initial, mène à une très forte augmentation du coût d'abattage, en particulier s'il n'est pas possible d'atteindre un volume d'abattage suffisant. La méthode mixte montre des résultats intermédiaires compris entre ceux des deux autres méthodes.

## 2. *Benchmark* de projets en Europe

Il y a une tendance générale que l'abattage à la ferme est en train de (re)venir en UE.

À travers le continent, plusieurs dizaines de projets, à différents stades de développement, impliquent plusieurs milliers d'éleveurs qui désirent pouvoir (faire) abattre leurs animaux chez eux. Des éleveurs le demandent également au Luxembourg et les autorités publiques vont être amenées à se positionner, d'une manière ou d'une autre, face à cette réalité.

Cette partie du rapport présente succinctement 13 projets en développement dans 7 pays européens. Chaque projet est décrit de manière systématique en commençant par expliquer le contexte réglementaire ayant permis son lancement, suivi d'une description concrète de ce en quoi consiste le projet, pour finir avec une qualification des acteurs impliqués. La situation actuelle est ensuite abordée et un focus sur les difficultés rencontrées conclut chaque fiche-projet.

Cette comparaison d'expériences extra-luxembourgeoises permet, en fin de partie, de produire une synthèse des enseignements pour une potentielle future dynamique grand-ducale.

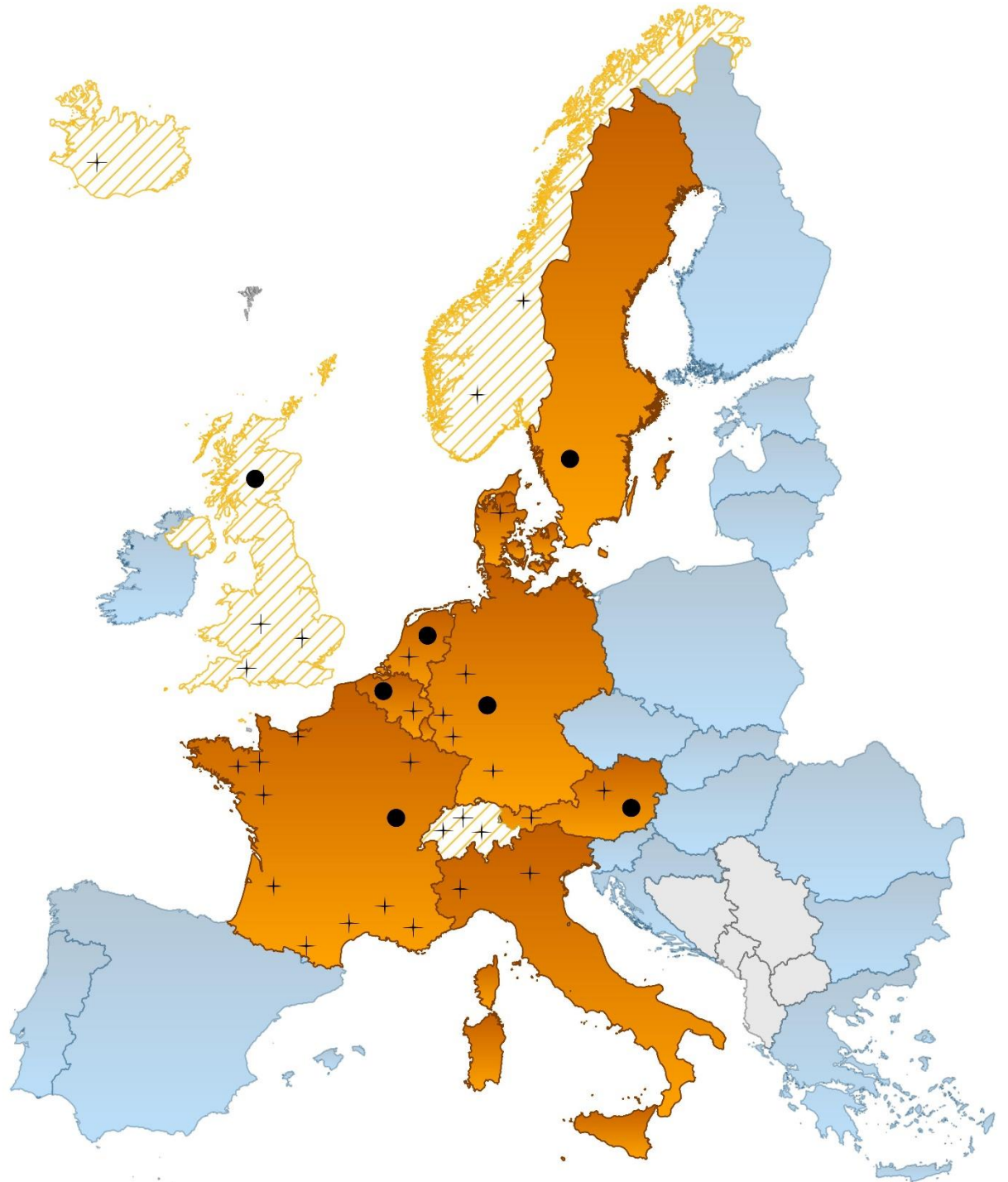
# Projets d'abattage mobile en Europe (UMA ou camion-abattoir)

Projets répertoriés (2022)

- Membre UE avec projets
- Non membre UE avec projets
- Membre UE sans projet
- Non membre UE sans projet

Types de projets

- Camion-abattoir
- Unité mobile d'abattage





## 2.1. Allemagne : 4 projets étudiés

Plusieurs centaines d'éleveurs (chiffre précis non connu) pratiquent aujourd'hui le tir en prairie en Allemagne (La Spina & Maldague, 2020).

Bien que la plupart de ces éleveurs utilisent une remorque « ordinaire », non réfrigérée<sup>50</sup>, recouverte d'une simple bâche en plastique pour transporter les dépouilles vers l'abattoir, des remorques plus sophistiquées comme les modèles d'Uria présentés ci-après sont utilisées dans différents endroits d'Allemagne.

### 2.1.1. La « Mobile Schlachtbox » d'Uria e.V.

#### Contexte

Une loi fédérale de 2011 autorise l'abattage au pâturage de bovins vivant en extérieur 100 % de l'année, par dérogation au Règlement (CE) 853/2004.<sup>51</sup>

#### Projet et acteurs



(Source: <https://uria.de/>)

<sup>50</sup> La pratique est légalement autorisée pour autant que le délai séparant la mise à mort de la réception au lieu de découpe soit strictement inférieur à deux heures.

<sup>51</sup> Pratique qui était illégale au regard du règlement européen jusqu'à l'évolution législative d'avril 2021, notamment à cause de l'interprétation très large du concept de « pâturage permanent » au nom duquel l'abattage en prairie était autorisé, cf. étude juridique d'Alice di Concetto (2021).

Uria e.V. est une association fondée en 1995 qui a pour objet la promotion d'un nouveau type d'élevage. La présidence actuelle est assurée par Ernst Hermann Maier, agriculteur à Balingen-Ostdorf (dans le Land Bade-Wurtemberg).

Uria e.V. a développé, en collaboration avec la société AGRIMA (power-trax), plusieurs modèles d'UMA baptisés « mobile Schlachtbox », à coupler avec l'abattage à la ferme pour permettre une saignée et un transport hygiénique : Le MSB-A®, Le MSB-C® et le MSB-AC®. Les trois modèles présentent des spécifications techniques légèrement différentes pour s'adapter au mieux à différents types de bovins (poids, gabarit, facilité d'approche, etc.).

Site Internet : <https://uria.de/>

### **Difficultés rencontrées**

Le projet a été lancé en 1995 et est désormais bien établi et organisé de façon solide : les éleveurs rencontrés utilisant ces UMA en sont extrêmement satisfaits sans rapporter de problème significatif.

Certains éleveurs expliquent cependant que la nécessité d'une présence d'un vétérinaire agréé lors du processus d'abattage est un relatif frein financier.

### **Situation actuelle**

Les centaines d'éleveurs pratiquant aujourd'hui le tir en prairie en Allemagne ont développé des réseaux efficaces pour écouler leurs produits carnés.<sup>52</sup>

---

<sup>52</sup> La diversification des moyens de commercialisation est un élément clé de résilience pour ces réseaux : vente directe à la ferme via marketing direct et bouche-à-oreille, collaboration avec des bouchers ou des restaurants locaux, agro-tourisme, vente sur marchés locaux, coopérative d'élevage commercialisant ensemble des produits labélisés, etc.

À la suite de la mise en place de cette technique d'abattage, l'argument du contrôle de l'élevage et de l'abattage est aussi utilisé dans la communication et le marketing de la viande, tant pour les colis de vente directe à la ferme que dans les restaurants.

**Rindfleisch vom roten Höhenvieh  
aus eigener Haltung & Schlachtung**

am Freitag, 03.09.2021 und  
Samstag, 04.09.2021  
ist es wieder soweit...

unsere **4 kg-Schmankerl-Packerl**  
(1,5kg Braten, 1 kg Suppenfleisch, 1kg Gulasch, 500g Hackfleisch)  
zum Preis von **45,-€**

nur nach Vorbestellung  
direkt im Metzgerei-Laden  
oder  
Abholung in Barbing: info@gasthof-deutsch.de  
Abholung in Pfatter: metzgerei@gasthof-deutsch.de

hausgemachtes **Schwarzgeräuchertes** von unseren eigenen Schweinen  
nur dieses Mal - nur solange der Vorrat reicht  
19,-€ pro kg





**Saisonale Spezialitäten**

Sprangelcremesuppe mit Croutons  
3,50 €

ter Salat mit gebackenem Spargel, Pinienkernen und Remoula  
9,90 €

**Rindfleisch vom roten Höhenvieh  
aus eigener Haltung & Schlachtung**

nur solange der Vorrat reicht

Bummerl-Burger (medium gebraten)  
mit BBQ-Soße, Kartoffel-Wedges<sup>4</sup> und Krautsalat  
10,90 €

Bummerl-Roulade  
mit Semmelknödel und Blaukraut  
12,50 €

Bummerl-Rumpsteak  
Kartoffel und Salat

Exemples de communication utilisant l'argument du contrôle de l'abattage dans le marketing de la viande en région bavaroise  
(Sources: photos personnelles prises dans le cadre du projet d'abattage mobile wallon)

## 2.1.2. « Innovatives Schlacht System » de Lea Trampenau

### Contexte

Le contexte est le même que pour Uria : une loi fédérale de 2011 autorise l'abattage au pâturage de bovins vivant en extérieur 100 % de l'année, par dérogation au Règlement (CE) 853/2004.<sup>53</sup> Cependant, le projet s'est historiquement développé plus tard et plutôt dans le Nord du pays avant de s'exporter.

### Projet et acteurs

« Innovatives Schlacht System » est une société fondée en 2009 dans la région d'Hambourg par l'ingénieure agronome Lea Trampenau.

La société a développé son UMA : Le modèle T-trailer® (pour « Trampenau-Trailer ») permettant un transport hygiénique des dépouilles d'animaux abattus à la ferme.



Photos de l'UMA T-Trailer (source: <https://www.innovative-schlachtsysteme.de/>)

La société fournit également des conseils et un encadrement autour de l'abattage au pâturage ainsi que des conseils en stratégie marketing pour mieux commercialiser les produits carnés.

Site Internet : <https://www.innovativeschlachtsysteme.de/>

<sup>53</sup> Cf. étude juridique d'Alice di Concetto.

### Difficultés rencontrées

Comme mentionné ci-dessus, la T-Trailer est particulièrement populaire est peu de critiques lui sont adressées.

Certains groupes d'éleveurs ont cependant dû négocier avec plusieurs abattoirs et ateliers de découpe avant d'en trouver un acceptant de travailler avec cet outil. Certains abattoirs ont déclaré être intéressés mais ne pas pouvoir organiser une collaboration sans avoir à investir pour transformer leurs infrastructures<sup>54</sup>, ce qui a constitué un frein au développement de la technique.

### Situation actuelle

La T-Trailer est particulièrement populaire grâce à son faible coût (entre 10.000 et 13.000 € HTVA en 2021), sa facilité d'usage et d'entretien, ainsi que sa taille réduite permettant son stockage aisé. Cette popularité d'abord strictement allemande s'est exportée et plusieurs projets français utilisent ou comptent utiliser la T-Trailer dans un futur proche.

---

<sup>54</sup> La réception et le traitement d'un animal vivant ou d'une carcasse implique une organisation du travail et une infrastructure différente sur la chaîne d'abattage. Cet argument a également été utilisé par plusieurs abattoirs belges.

### 2.1.3. Projet-pilote du groupe opérationnel « Extrawurst »

#### Contexte

En 2016, un groupe de travail de l’AFFL sur l’abattage à la ferme de bovins est créé sous la direction du ministère de l’espace rural du Land Bade-Wurtemberg.

Ce groupe a publié une circulaire sur la pratique en 2017.

Suite à cela, un projet pilote financé par le Land de Hesse et par le FEADER voit le jour de 2017 à 2019 : son objectif est de définir des directives et protocoles pour l’abattage à la ferme de bovins vivant une partie de l’année à l’intérieur.

#### Projet et acteurs

Un projet pilote de partenariat d’innovation européen a été mis en œuvre par un groupe opérationnel baptisé « Extrawurst » composé entre autres d’ingénieurs, de vétérinaires, de bouchers et d’associations d’agriculteurs.

Le groupe a fait concevoir et construire une UMA spécialement pour servir de prototype aux modèles ultérieurs : pour la phase pilote, elle était partagée entre 5 fermes et 2 abattoirs locaux. Des cages de contention ont été achetées séparément et demeuraient dans les fermes.

Le groupe était en concertation régulière avec les autorités sanitaires, afin d’établir au mieux les protocoles en respectant les exigences légales.



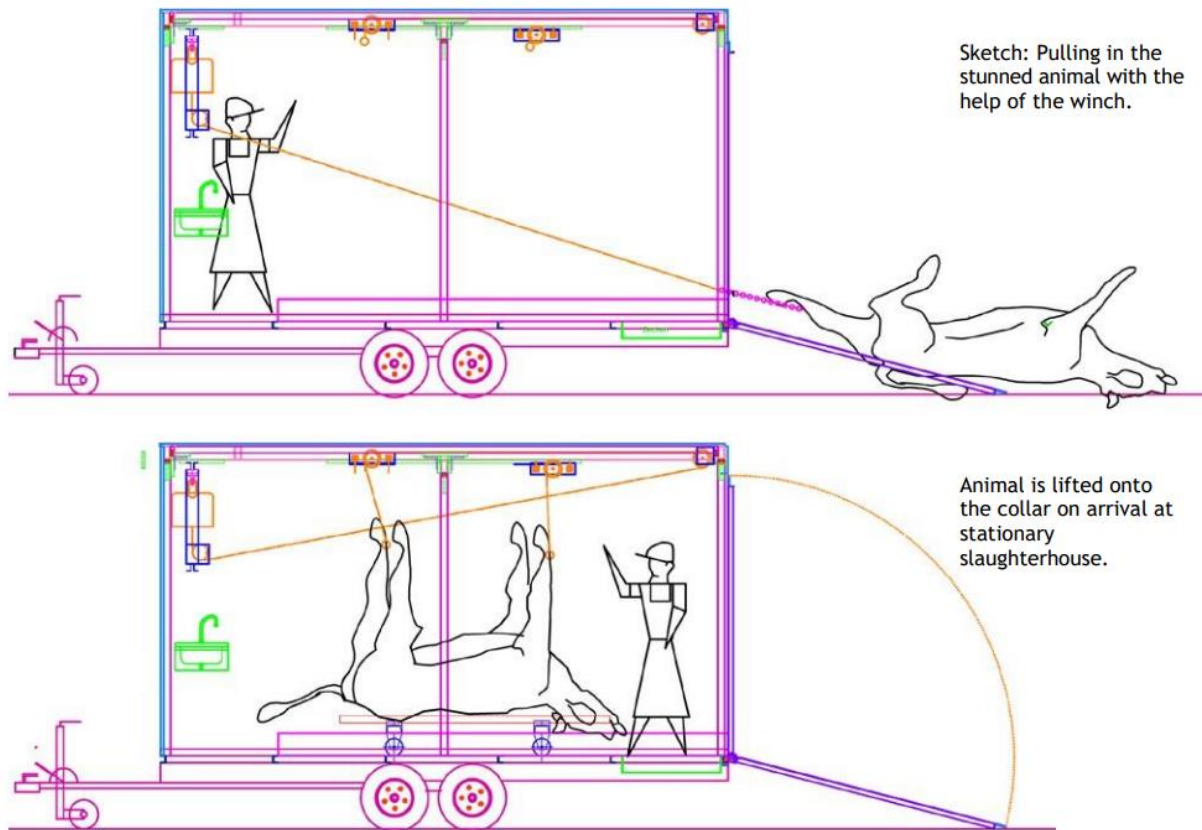
(Source: [https://www.landforscher.de/EIP\\_Projekt.html](https://www.landforscher.de/EIP_Projekt.html))

#### Situation actuelle

Les directives sont disponibles en ligne sur le site : [https://www.landforscher.de/EIP\\_Projekt.html](https://www.landforscher.de/EIP_Projekt.html)

Elles fournissent des recommandations pour la conception d'une UMA, établissent les responsabilités, identifient les points critiques et comment les contrôler, proposent un protocole et fournissent des documents officiels d'accompagnement à remplir et à transmettre avec la dépouille (par le vétérinaire, l'exploitant de l'abattoir, l'éleveur).

L'élaboration de ces directives devrait permettre de faire approuver ces procédures à l'échelle nationale et de les faciliter.



(Source: [https://www.landforscher.de/EIP\\_Projekt.html](https://www.landforscher.de/EIP_Projekt.html))

### Difficultés rencontrées

Le projet était, dès le départ, prévu pour identifier les différents problèmes et points critiques de l'abattage mobile et « semi-mobile » (leur appellation pour les UMA, par opposition au camion-abattoir).

Les points critiques identifiés sont les suivants :

- La nécessité réadapter le *business model* de l'élevage autour de cette technique qui présente un léger surcoût
- La nécessité de bénéficier d'un tireur expérimenté pour l'étourdissement et obtenir les différentes autorisations (permis de port d'arme, permis de tir dans certains endroits)
- Pour les camions-abattoirs : le besoin d'une zone de stationnement adéquate (accès à l'eau et surfaces planes)

- La bonne coopération avec un abattoir local pour la réception ordonnée et le traitement rapide des carcasses
- L'obligation d'amener la carcasse à l'abattoir en 45 minutes si la carcasse n'a pas été éviscérée et en 1h si c'est le cas
- Les nouvelles infrastructures utilisées dans les différentes versions de l'abattage à la ferme doivent être agréées par les autorités sanitaires, ce qui peut représenter un travail conséquent, long et coûteux.

Au-delà des points critiques, une des conclusions du projet insiste sur deux points :

- Bien au-delà d'un simple changement technique, l'abattage à la ferme est un projet avec de multiples conséquences en amont et en aval du moment de mise à mort. Cela implique une réorganisation partielle du travail d'élevage dans son ensemble, ainsi que de la commercialisation subséquente du produit.
- Une condition absolument cruciale pour le bon développement de ce type de projet est la coopération des différents acteurs impliqués, avec, en premier lieu, les éleveurs, les abattoirs et les pouvoirs publics. Sans bonne volonté, communication et coopération de ces trois pôles vers un but commun, les projets d'abattage à la ferme ne peuvent se réaliser.



## 2.1.4. Le projet « Schlachtung mit Achtung »

### Contexte

Faisant suite à la circulaire publiée en 2017 citée précédemment, certains ministères de Länder offrent des programmes de soutien complets pour les petites et moyennes entreprises telles que les bouchers, les abattoirs ou les fermes pour subsidier des UMA. Par ailleurs, le programme de financement EU LEADER/CLLD ([https://enrd.ec.europa.eu/leader-clld\\_fr](https://enrd.ec.europa.eu/leader-clld_fr)) peut subventionner des projets à hauteur de 40 %, par le biais des comités de groupe d'action locale.

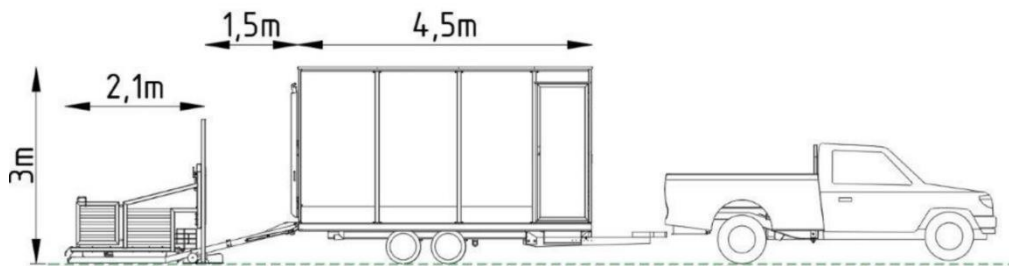
En parallèle du projet, une expérience, entre novembre 2017 et mars 2018, a été menée dans le cadre d'une thèse de doctorat, afin d'étudier les paramètres relatifs au bien-être animal, à la qualité de la viande et à la sécurité alimentaire dans le cadre de l'abattage à la ferme de porcs plein air.



(Source: <https://www.schlachtung-mit-achtung.de/home/bildergalerie/>)

### Projet et acteurs

En 2015, inspirés par le modèle d'Uria, Thomas Mayer (boucher) et Sandra Kopf (agricultrice) fondent « Schlachtung mit Achtung » (SMA) et réfléchissent à des méthodes d'abattage alternatives en accord avec le bien-être animal. Une collaboration avec une entreprise spécialisée en construction métallique et serrurerie donne naissance au modèle d'unité mobile d'abattage de bovins MSE200A® qui est mis sur le marché en 2019.



(Source: <https://www.schlachtung-mit-achtung.de/home/bildergalerie/>)

Cette UMA dispose d'un système de contention intégré coulissant sur un rail permettant de l'extérioriser. La cage de contention peut de plus être dissociée du rail pour être laissée sur la ferme quelques jours avant abattage, permettant une familiarisation de l'animal.

Un système de caméra est intégré au système ; la vidéo enregistre la montée de l'animal dans la cage ainsi que l'étourdissement jusqu'à la saignée. Elle indique également le chronométrage et la température extérieure. La viande est achetée aux éleveurs à prix équitable et vendue sous le logo « SMA ». Cet étiquetage assure une certaine traçabilité pour les consommateurs qui, grâce au numéro de lot, peut demander à visionner la vidéo de la mise à mort de l'animal.

Site Internet : <https://www.schlachtung-mitachtung.de/>

Très satisfaits du travail avec les bovins, une expérience concernant les porcs élevés en plein air a par la suite été lancée en partenariat avec une ferme en Basse-Bavière. La ferme fait partie du groupe Lindner, une des entreprises qui a conçu et développé l'UMA selon les besoins de l'exploitation. Cette dernière possède son propre abattoir sur site. Au total, 66 porcs issus de 11 abattages différents ont été abattus à l'aide de la remorque (6 porcs abattus par séance d'abattage) dans le cadre de l'étude.

La faculté de médecine vétérinaire de l'Université Ludwig-Maximilians à Ville, ayant mené cette expérience, a pointé des avantages sur différents indicateurs de bien-être animal et de qualité organoleptique de la viande produite pour les porcs élevés en plein air et abattus à la ferme. Les chercheurs ont également relevé des avantages en termes de maintien et de développement des circuits-courts et des petites entreprises locales de transformation et de commercialisation de cette viande.

### **Difficultés rencontrées**

Comme avec les UMA précédentes passées en revue jusqu'ici, les éleveurs qui participent au projet sont très satisfaits du service rendu et en sont peu critique. La remarque qui revient régulièrement concerne le léger surcoût occasionné, notamment dû à la présence du vétérinaire agréé.

### **Situation actuelle**

En 2019, les associés ont reçu le prix du bien-être animal du Land de Bade-Wurtemberg, ainsi que le prix des innovations agricoles. Ces prix ont permis de publiciser l'innovation, de la développer et même de l'exporter : 5 MSE-200A® circulent actuellement en Allemagne, 1 en Italie et 1 en Suisse. L'achat de l'UMA et le respect du protocole d'abattage associé permet aux acheteurs de bénéficier du logo privé « SMA » et de commercialiser leur viande sous son sigle.

Depuis 2020, après l'expérience décrite juste avant, les associés se sont lancé le défi de développer une UMA adaptée aux porcins. Les résultats de l'étude préliminaire démontrent que l'abattage « semi-mobile » (UMA) des porcs élevés en plein air, tel qu'expérimenté dans ce cas, répond à toutes les exigences en termes de bien-être animal, de sécurité alimentaire, d'hygiène et de qualité de la viande. L'UMA est toujours exploitée de manière hebdomadaire dans la même ferme. Elle est également utilisée pour abattre leurs moutons et bovins.

## 2.2. France : 2 projets étudiés

La dynamique générale de disparition des lieux d'abattage partout dans le nord de l'Union Européenne est particulièrement critique en France, où certains éleveurs doivent parcourir parfois plusieurs centaines de kilomètres pour pouvoir faire abattre leurs animaux.

### 2.2.1. L'association Aalvie

#### Contexte

En avril 2019 est paru le décret d'application de l'article 73 de la loi « EGAlim »<sup>55</sup> prévoyant, pour 4 ans, l'expérimentation de dispositifs d'abattoirs mobiles.

#### Projet et acteurs

Aalvie (Abattage des Animaux sur leur Lieu de Vie) est une association de 150 éleveurs du département de Loire- Atlantique qui s'est constituée en 2016 pour développer l'abattage en UMA (« semi-mobile » dans leur terminologie).

Après discussions, il s'est avéré que les abattoirs de la région n'étaient pas prêts à travailler avec des UMA.

L'objectif a alors été de développer deux « unités de mise en carcasse » dans le Sud et dans le Nord de la Loire-Atlantique, autour desquelles graviteront une dizaine de caissons d'abattage apportant les dépouilles. Ces unités de mise en carcasse sont semblables à des petits abattoirs, mais sans stabulations (pas d'accueil d'animaux vivants).

Le prix total estimé du projet est de 3,5 millions d'euros. Selon les estimations il sera possible de traiter 4.500 animaux par an. Leur modèle économique correspondrait à celui d'une start-up et est jugé viable par le CER France.

En février 2020, grâce à l'ouverture aux expérimentations d'abattage mobile qu'offre la loi EGAlim, l'association a pu expérimenter le premier abattage en ferme.

---

<sup>55</sup> Cette loi a été promulguée en 2018 après les États Généraux de l'alimentation (EGAlim) de la fin de l'année 2017. L'objet de cette loi est de viser un équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable. <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000037547946>



Contention et étourdissement sur la ferme



Saignée dans le caisson mobile (acquis par l'AALVie) puis transport vers l'unité.



Unité de mise en carcasse et stockage

(Source: <https://www.aalvie.com/>)

La T-Trailer® a été commandée à cette fin pour le transport de la dépouille, couplée à une cage de contention extrinsèque appartenant à la ferme pour étourdir le bovin au moyen d'un pistolet à tige perforante.

Site Internet : <https://www.aalvie.com/>

### Difficultés rencontrées

Après avoir surmonté les défis techniques de l'outil d'abattage, Aalvie s'est retrouvée confrontée à trois problèmes majeurs :

- Le refus des abattoirs locaux de participer au projet, ce qui a mené au développement de leur propres « ateliers de mise en carcasse »
- Un besoin de fonds importants pour mener les études de faisabilité et le développement concret de leur projet
- L'essoufflement de la dynamique du groupe face aux très gros défis de leur projet qui exigeaient un grand investissement de temps de la part des membres (dont plusieurs ont fait part de la frustration qu'ils éprouvaient à l'égard des autorités locales qui étaient dépeintes, dans les interviews, non comme des partenaires mais comme de véritables ennemis du projet).

La dynamique est toujours au travail pour développer le projet mais, au vu des difficultés rencontrées, l'arrivée effective de l'UMA prévue n'aura pas lieu dans un futur immédiat.

### Situation actuelle

Le test de février 2020 a été approuvé par la DDPP sur les aspects de bien-être animal, sécurité des opérateurs, qualité de l'abattage et qualité de la carcasse. Malgré cette approbation, pour des raisons de responsabilité et de logistique, la conception de nouvelles remorques avec cage de contention intégrée n'est toujours qu'au stade de la réflexion.

Pour l'instant, Aalvie se mobilise toujours pour collecter les fonds nécessaires tout en continuant de développer le projet. 70.000 euros ont été collectés grâce à une campagne de financement participatif. Ils comptent à présent sur des aides publiques et des financements privés.

L'association s'est renforcée d'une commission de travail se penchant sur divers aspects tels que la conception d'un cahier des charges, d'un plan de maîtrise sanitaire, la conception des deux unités de mise en carcasse, la comptabilité, la création d'un label...

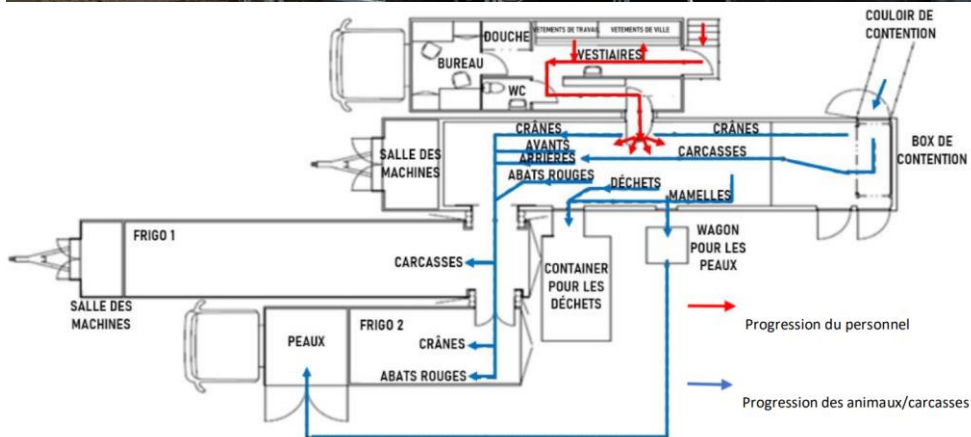
## 2.2.2. Le bœuf éthique

### Contexte

Le contexte est le même que pour le projet d'Aalvie : en avril 2019 est paru le décret d'application de l'article 73 de la loi « EGAlim » prévoyant, pour 4 ans, l'expérimentation de dispositifs d'abattoirs mobiles.

### Projet et acteurs

Émilie Jeannin est une éleveuse pionnière en matière d'abattage mobile. Après avoir entendu parler d'un camion-abattoir en Suède en 2014, elle s'y est rendue en 2015 pour développer, à son retour, un projet similaire en France.



(Source: <https://www.leboeufethique.fr/>)

Depuis lors, Madame Jeannin a participé à de très nombreuses apparitions publiques (interviews, colloques, commission parlementaire, journée d'études, université citoyenne, etc.) pour sensibiliser, rassembler différents acteurs et concrétiser son projet.

Le projet a reçu en 2017 une première subvention pour explorer la faisabilité technico-économique d'un abattoir mobile. Les demandes pour le développement d'autres projets, couplés à son lobbying, a mené les autorités publiques française à autoriser, à partir de 2019, les expérimentations de camions-abattoirs.

8 associés investisseurs ont rassemblé 1.8 million d'euros dans un partenariat public-privé pour lancer le projet.

### Difficultés rencontrées

Étant pionnier en France, ce projet a rencontré beaucoup d'obstacles et doit son développement à l'intense dévouement et à l'énorme charge de travail endossées par Émilie Jeannin.

Les difficultés rencontrées rapportées sont les suivantes :

- Un sentiment fort d'impuissance face à l'incrédulité que le projet puisse, de façon réaliste, voir le jour (de la part de certains éleveurs au début du projet et des administrations tout au long du projet)
- Une incompréhension profonde face au projet de la part des instances politiques et des administrations, ce qui a obligé à mettre en place une pédagogie et à un lobbying de longue haleine
- Des relations complexes avec certaines administrations qui ne coopéraient pas avec le projet (par manque de temps et d'intérêt)
- Il a fallu 6 ans pour que le projet se concrétise, ce qui a mené à l'épuisement de certains collaborateurs pourtant très enthousiastes au début de la dynamique
- Un financement initial élevé qui pose désormais la question de la gestion de la dette et sa prise en compte dans les bilans financiers
- Afin de soutenir les charges financières importantes du projet, une diversification a été obligatoire et la société a dû développer une stratégie marketing très poussée.

### Situation actuelle

Le camion-abattoir (développé par la société Kometos sur base de plans modifiés de l'abattoir mobile suédois) est en activité depuis l'été 2021 en Bourgogne-Franche-Comté et offre ses services à une centaine de fermes dans un rayon de +-300km. Le camion abat en moyenne 8 animaux par jour pour un volume annuel de 960 tonnes.

A l'heure actuelle, le camion-abattoir fournit plus qu'un simple service d'abattage en remettant aux éleveurs la viande de leurs animaux : les animaux sont achetés vivants (à prix équitable<sup>56</sup>) et tous les produits sont commercialisés ensuite par la société elle-même.

12 employés travaillent sur le projet : 5 personnes directement affectées aux opérations du camion et 7 personnes en dehors pour les charges de direction, d'organisation, de vente, de communication et de développement de l'activité.

---

<sup>56</sup> Lors de notre entretien en date du 15 février 2022, le responsable commercial a accepté de nous communiquer les chiffres : le prix proposé aux éleveurs est en permanence supérieur de 0.4 euros/kg de carcasse par rapport au prix du marché, soit en moyenne 160 euros de plus par carcasse. Ces prix doivent cependant être revérifiés suite à l'importante inflation actuelle.



Le projet a particulièrement développé son approche marketing et est très présent sur différents canaux de communications avec les consommateurs.

Mise à jour janvier 2023 : après avoir écrit cette présentation à la fin de l'année 2022, nous avons appris que, malgré une activité ayant permis de produire de manière juste et de vendre une viande à un prix plus élevé que ce qui se pratique dans les abattoirs traditionnels, des problèmes de trésorerie ont obligé Émilie Jeannin à mettre son projet à l'arrêt fin décembre 2022. Des discussions sont en cours avec un potentiel repreneur pour étudier une remise en activité mais rien n'est décidé à ce jour.

## 2.3. Belgique : 2 projets étudiés

La Belgique a perdu, en 30 ans, la moitié de ses lieux d'abattage, participant de cette dynamique générale commune aux pays du nord de l'Union Européenne. Parallèlement le développement des filières courtes a mené au développement de réflexions sur la possibilité de développer de nouveaux outils d'abattage mobile.

L'agriculture est une compétence régionale en droit belge mais c'est un acteur fédéral qui supervise

### 2.3.1. Dynamique wallonne



(Source : Nature et Progrès Belgique)

### Contexte

Les premières demandes pour bénéficier de l'autorisation d'abattage à la ferme en Wallonie remontent à 2008. Dans plusieurs groupements et associations de producteurs biologiques ou « alternatifs », des voix d'éleveurs se sont fait entendre pour réclamer cette pratique.

Depuis 2011, lorsque le collège des producteurs wallon s'est saisi du sujet et, surtout, depuis 2014, lorsque l'organisation Nature et Progrès décide de consacrer plusieurs projets successifs à explorer les possibilités pour développer l'abattage à la ferme, la problématique est présente dans le paysage wallon de l'agriculture.

Les différentes études (environ 350.000 euros de budget cumulés sur une dizaine d'années dans divers projets), couplées au lobbying des producteurs et associations ont mené, le 27 février 2019, à une résolution, adoptée à l'unanimité par le Parlement wallon, en faveur de l'abattage mobile.

« Cette résolution demande au Gouvernement wallon :

1. de prendre acte de l'évolution du secteur de l'abattage des animaux et de la demande en matière d'alternatives à l'abattage classique structurellement et matériellement ;
2. de réaliser une étude afin de chiffrer précisément le coût de l'investissement réclamé par unité mobile d'abattage ;
3. de solliciter dans les deux mois le Gouvernement fédéral afin d'établir un cadre législatif visant à permettre la mise en place d'une unité mobile d'abattage en Région wallonne ;
4. d'initier le développement d'une unité mobile d'abattage de référence et de soutenir financièrement ce type d'initiative ;
5. de solliciter l'Unité du Bien-être animal et l'AFSCA afin qu'elles participent à l'élaboration des cahiers des charges techniques destinés à la création d'unités mobiles d'abattage. »<sup>57</sup>

### **Projet et acteurs**

Depuis 2015, l'acteur central de la dynamique wallonne est l'association Nature et Progrès<sup>58</sup> qui est la porte-parole des 207 agriculteurs s'étant ouvertement déclarés comme demandeurs pour pouvoir abattre leurs animaux à la ferme et de différentes associations en soutien au projet.

L'association, à travers divers projets financés par la Région Wallonne, a produit plusieurs études pour explorer le sujet et les pistes concrètes pour le développement de l'abattage à la ferme.

### **Difficultés rencontrées**

Les freins au développement de l'abattage à la ferme mentionnés dans les études de Nature et Progrès sont les suivants :

- Les freins des exigences législatives et sanitaires : le règlement européen impose une durée maximale de 2h entre la mise à mort à la ferme et la prise en charge de la carcasse par l'abattoir, mais l'AFSCA est encore plus exigeante pour le contexte wallon en demandant un délai maximal de 45 minutes – ce qui, couplé à la disparition des abattoirs fixes est, dans les faits, rédhibitoire pour une partie significative des fermes.
- La question de l'utilisation de l'arme à feu comme méthode d'étourdissement pose également la question sur obligation d'un permis de port d'arme et d'un permis de tir.<sup>59</sup>
- La difficulté à trouver du personnel d'abattoir : beaucoup d'abattoirs consultés font part de la grande difficulté à trouver du personnel qualifié pour leur activités de base. Ils ont, par extension, formulé la crainte de ne pas trouver de personnel en mesure d'abattre à la ferme comme activité supplémentaire à celles déjà organisées.
- La question de la responsabilité des actes aux différentes étapes du processus de mise à mort : elle n'est, actuellement, pas tranchée (par défaut, l'AFSCA considère que ce sont les abattoirs où seront prises en charge les carcasses, ce que les abattoirs refusent).

<sup>57</sup> <https://agriculture-natpro.be/2019/02/28/une-resolution-wallonne-pour-labattage-mobile/>

<sup>58</sup> L'association sans but lucrative d'éducation permanente "Nature et Progrès" travaille à la sensibilisation et à la conscientisation du grand public aux problématiques environnementales et sociétales. Elle est particulièrement active sur les questions d'agriculture, ayant été historiquement fondée par des agriculteurs bio (<https://www.natpro.be/notre-association/>)

<sup>59</sup> Le permis de chasse prévoit les espèces qui peuvent être chassées et les bovins domestiques n'en font pas partie. L'utilisation d'une arme à feu pour l'étourdissement dans le cadre de l'abattage mobile requiert donc une dérogation ou une autorisation spéciale si c'est un chasseur qui le pratique.

- Le manque de porteur de projet : aucun éleveur, groupe d'éleveur ou autre acteur n'a encore lancé un projet concret d'abattage à la ferme. De plus, la lenteur du processus est rapportée comme un point perçu et exprimé de façon *extrêmement* négative par les éleveurs, ce qui pousse certains d'entre eux à s'éloigner de la dynamique.

### **Situation actuelle**

La Wallonie a investi des sommes d'argent public importantes pour la réalisation de ces études qui, si les premières (en 2012) étaient sceptiques sur la faisabilité technique et la viabilité économique des projets, convergent désormais vers un consensus clair en faveur de l'abattage à la ferme.

La demande des éleveurs est toujours présente mais personne n'a encore endossé la responsabilité de lancer un projet concret.

### 2.3.2. Dynamique flamande



(Source: <https://www.bioforum.be/>)

#### Contexte

Le contexte flamand est similaire à la Wallonie : une dynamique au long cours est observée chez de nombreux éleveurs de la région depuis les années 2010.

#### Projet et acteurs

Symétriquement à la Wallonie, un acteur central porte-parole a émergé et organise la dynamique : l'organisation BioForum Vlanderen (une fédération régionale d'agriculture biologique)<sup>60</sup>.

#### Difficultés rencontrées

Les principales difficultés rapportées concernent la collaboration avec l'AFSCA qui n'était, pendant des années, pas intéressée<sup>61</sup> par ce type de projet. La conséquence directe de ce fait est la lenteur du processus qui a, non seulement, découragé plusieurs éleveurs qui ont quitté la dynamique, mais aussi réorienté radicalement le projet. À moins qu'une concrétisation wallonne de l'abattage à la ferme se produise, plus aucun projet concernant les bovins n'est réellement d'actualité en Flandre.

<sup>60</sup> L'association a pour objet principal la promotion et le développement de l'agriculture biologique en Flandre. <https://www.bioforum.be/>

<sup>61</sup> Avant l'évolution législative de 2021 du règlement européen 853/2004, l'AFSCA avait exclu de discuter de toute question relative à l'abattage par tir au pré, estimant cette pratique illégale et impossible à autoriser, quel que soit le protocole proposé. Après plusieurs années de lobbying, la résolution parlementaire wallonne, l'émergence de projets similaires dans les pays limitrophes et, enfin, l'amendement du 12 avril 2021 du règlement ont finalement fait évoluer le positionnement de l'institution.

### Situation actuelle

En parallèle de la dynamique wallonne, Bioforum Vlanderen a mené différents projets avec l'AFSCA. Pour diverses raisons (pas toutes en relation avec l'abattage à la ferme), les relations avec l'AFSCA ont été historiquement tendues, ce qui a mené la Flandre à temporairement suspendre ses projets d'abattage à la ferme pour les bovins.

À la place, ils se sont réorientés vers un projet d'abattage mobile pour volailles, car c'est un projet beaucoup moins difficile à mettre en place d'un point de vue sanitaire, avec une stratégie à long terme visant à montrer concrètement le sérieux et les avantages de l'abattoir mobile et de tenter d'étendre la technique à d'autres espèces, après les volailles.

## 2.4. Pays-Bas : projet-pilote de l'abattoir de Dokkum

La situation néerlandaise est très proche de la situation belge (en particulier de la Flandre) tant au niveau de la disparition des lieux d'abattage que des conditions de travail agricole (majorité de grands openfields). Cet état de fait similaire a mené au développement de réflexion similaire et certaines expérimentations ont été tentées.

### Contexte

À la demande de l'abattoir de Dokkum (chef-lieu de la province de Frise à l'extrême-nord des Pays-Bas), un projet-pilote est lancé en 2018-2019 (sur base d'un projet commencé en 2013) afin d'expérimenter l'abattage à la ferme de bovins, principalement de réforme, faibles ou boiteux (aptes à l'abattage mais non au transport).

### Projet et acteurs

L'abattoir de Dokkum a conçu et a fait construire 3 UMA dont les modèles diffèrent quelque peu. Ces UMA, qui sont plutôt des camions (mais de moindre gabarit que les camions-abattoirs présentés jusqu'ici), permettaient de traiter plusieurs bovins de fermes différentes par séance, ce qui était nécessaire pour leur rentabilité, selon l'exploitante de l'abattoir.



(Source: <https://www.mobielslachthuis.nl/bedrijf/>)

Considérant que les transports pouvaient excéder deux heures (limite imposée par l'autorité sanitaire) avant d'arriver à l'abattoir, les remorques étaient équipées d'un système de réfrigération. Une zone de déchargement de la remorque au niveau de l'abattoir a également dû être aménagée. L'étude entière s'est réalisée sous la supervision de la Nederlandse Voedsel-en Warenautoriteit (agence gouvernementale néerlandaise pour la sécurité de la chaîne alimentaire, NVWA).

Des analyses microbiologiques ont été réalisées par l'abattoir sur une partie des carcasses des 3.000 vaches qui ont été abattues durant l'année de fonctionnement (l'expérimentation avait été prévue pour une année seulement) des UMA.

### **Difficultés rencontrées**

Ce projet néerlandais, bien que momentanément arrêté depuis le début de la pandémie, est intéressant à au moins deux titres.

Premièrement, il s'agit d'un projet porté directement par un abattoir en activité. Ce type d'acteur, avec qui la collaboration est parfois compliquée dans les autres projets, en est ici le promoteur principal.

Ensuite, la collaboration avec l'autorité sanitaire comme partenaire intégrant du projet a permis son développement dans une première phase. La pandémie s'est surajoutée comme facteur extrinsèque et a contraint cette autorité à suspendre sa collaboration pour un certain temps.

Au-delà de ces deux considérations, les deux principales difficultés ont été :

- La longue durée de maturation du projet : réflexions entamées en 2013 et réalisation (seulement d'une phase test) en 2018, ce qui ne correspond pas du tout aux attentes des éleveurs
- Les balbutiements de l'établissement concret d'un protocole d'abattage. La présence de l'autorité sanitaire dans le projet est perçue comme une aide, tout comme une menace en cas d'erreur.

L'expérience a duré 1 an, puis a dû être stoppée à cause de la situation sanitaire (COVID19). Suite à la publication officielle de la révision de l'annexe III du Règlement européen 853/2004, l'abattoir est en attente de nouvelles instructions du gouvernement pour pouvoir relancer l'abattage à la ferme, idéalement prévu dès janvier 2023.

### **Situation actuelle**

En septembre 2019, l'inspecteur général de la NVWA a demandé au Bureau de l'évaluation des risques et de la recherche (BuRO) de réaliser une analyse des risques concernant les aspects de santé animale, de bien-être animal et de sécurité alimentaire liés au projet.

Ces conseils sont disponibles sur le site internet suivant : <https://english.nvwa.nl/documents/animal/welfare/buro/documents/advice-from-buro-on-the-mobile-slaughter-unit-pilotproject-in-the-north-of-the-netherlands>



Parmi ceux-ci, on retrouve, par exemple, les points suivants :

- Adopter une approche spécifique : pour tirer le meilleur des avantages en termes de bien-être animal, il est important d'adopter des protocoles d'abattage strictes et adaptés spécifiquement aux différentes espèces et races envisagées.
- En cas de nombre d'abattages limités, les réserver aux animaux blessés, souffrants ou particulièrement sujets au stress qui pâtiraient plus lourdement du transport vers un abattoirs traditionnel ;
- Bien que la législation néerlandaise ne fixe pas de limite temporelle, il est conseillé, pour raisons sanitaires, de minimiser le temps s'écoulant entre la mise à mort sur site et la transformation de la carcasse à l'abattoir.

Certains points (comme la présence de résidus ou des questionnements sur l'état de bien-être des animaux) ont quelque peu fait débat, mais étaient surtout liés au fait que les UMA prenaient en charge des animaux non transportables (car ils étaient soit accidentés, handicapés ou trop vieux).

Un point d'attention a également été porté sur le risque de contamination des plaies de saignée. Celle-ci était réalisée au niveau jugulaire, ce qui causait parfois une ouverture de l'œsophage.

Cependant, les analyses microbiologiques réalisées par l'abattoir ont donné des résultats similaires aux résultats des carcasses de bovins abattus dans un abattoir conventionnel.

## 2.5. Italie : abattoir-boucherie Holzner

Contrairement aux pays du nord de l'Union Européenne, l'Italie a conservé de nombreux petits abattoirs qui forment un maillage territorial globalement efficace pour les éleveurs. Cependant, dans les régions des Alpes, de nombreux éleveurs travaillent avec des animaux habitués à être à l'extérieur la plus grande partie de l'année (et donc peu enclins aux manipulations par l'homme). De cet état de fait s'est développé un projet pour permettre d'abattre ces animaux dans leur pâturage.

### Contexte

En 2020, après discussions avec des experts et les autorités locales, un boucher biologique du Sud-Tyrol a été le premier à bénéficier d'une autorisation d'abattage à la ferme des bovins de ses fermes partenaires.

### Projet et acteurs

Le maître boucher Alexander Holzner, qui dispose de son abattoir et de sa boucherie, a acquis une remorque MSE-200A afin de mettre à mort, saigner et transporter des bovins.

Site Internet : <https://www.holznerspeck.com/>



(Source: <https://www.holznerspeck.com/it/>)

### Difficultés rencontrées

Étant un pionnier en Italie pour cette technique, Alexander Holzner a rencontré des difficultés similaires à celles d'Émilie Jeannin en France : incompréhension face à son projet, lenteurs administratives, lourd travail pour convaincre de la plus-value de sa démarche, etc.

Approchant de la retraite, une question s'est également posée sur la pérennité de son travail. Alexander Holzner s'est donc associé avec des partenaires spécialisés en marketing de produits d'origine animale qui prendront les rennes du projet dans la suite de son développement.

### Situation actuelle

En collaboration avec un nutritionniste et un vétérinaire officiel, le boucher a rédigé un cahier des charges reprenant des directives concernant l'abattage à la ferme. Ce cahier des charges est signé par tous les acteurs et régit tout le processus de mise à mort.

Une cinquantaine d'éleveurs bénéficient actuellement du service et différentes réflexions sont en cours sur la possibilité de développer et de pérenniser ce projet.

## 2.6. Autriche : 2 projets étudiés

L'Autriche a la proportion d'agriculture biologique la plus élevée d'Europe par rapport à l'agriculture conventionnelle (notamment grâce à leur milieu alpin, propice au pâturage extensif). Comme expliqué plus haut concernant les animaux peu habitués aux manipulations humaines, l'Autriche est dans une situation semblable au nord de l'Italie et beaucoup d'éleveurs font part de leur intérêt pour des solutions d'abattage au pâturage.

### 2.6.1. Projet pilote de Fleischrinder Austria

#### Contexte

Un projet pilote a été lancé en 2019, suite à une annonce faite en 2018 par le Land de Haute Autriche concernant une subvention publique pour les projets d'abattage à la ferme.

Les frais liés à l'UMA ou au matériel de contention pouvaient être financés par le Land à hauteur de 40%, à condition qu'un accord soit passé entre un éleveur et un abattoir.

#### Projet et acteurs

Un premier abattage à la ferme a eu lieu en 2019 en partenariat avec un abattoir à Münzbach, en présence de différents témoins-clés (vétérinaires, inspecteurs sanitaires, représentant de l'autorité en charge du bien-être animal).

L'UMA a été développée par la société Scheuwimmer Fahrzeugbau GmbH, et est semblable aux camions développés aux Pays-Bas, dans une version plus réduite. L'étourdissement et la saignée (en position couchée une fois l'animal étourdi) peuvent s'y réaliser. Le bovin abattu lors de l'expérience avait été habitué au préalable à monter dans une remorque à la ferme, tel que montré sur la photo ci-dessous.

Site Internet : <https://www.fleischrinder.at/pilotprojekt-fuer-mobileschlachtung-in-oberoesterreich-ist-gestartet/>



(Source: <https://www.fleischrinder.at/pilotprojekt-fuer-mobile-schlachtung-in-oberoesterreich-ist-gestartet/>)

### **Difficultés rencontrées**

Le projet était clairement balisé comme une expérimentation visant à produire une procédure organisée avec et validée par l'autorité sanitaire. Le but a été atteint sans difficulté particulière.

Deux points critiques mis en exergue par l'expérimentation concernent la question de la responsabilité des opérations durant tous les processus (en l'occurrence, il a été décidé que c'est l'abattoir qui est entièrement responsable du processus) et la confirmation que tous les éléments infrastructurels (l'UMA et tout l'outillage utilisé pour l'abattage) doivent être soumis à validation préalable de l'autorité sanitaire. L'abattoir en question a accepté d'endosser l'entière responsabilité du processus pour deux raisons. D'abord, il était clair que le projet était limité dans le temps et se déroulait à titre expérimental. Ensuite, les acteurs ont réussi à créer un dispositif de collaboration où chacun peut comprendre les besoins et les limites des autres avec l'idée d'avancer vers un but commun, où chacun pourra trouver un bénéfice. Une interrogation reste cependant quant à cette responsabilité une fois que le projet sera sorti de sa phase expérimentale pour se développer à plus grande échelle.

### **Situation actuelle**

Suite à cette première expérience, le conseiller provincial à l'Agriculture et le directeur des services vétérinaires ont diffusé un document d'informations, précisant les exigences et procédures de

l'abattage à la ferme et ouvrant la possibilité à d'autres espèces. Ce communiqué précise notamment que :

- l'abattoir soit responsable de tout le processus d'abattage à la ferme et fournit l'ensemble de l'infrastructure ou autorise l'usage d'éléments présents sur le lieu d'abattage.
- l'UMA doit être couverte par un agrément (celui de l'abattoir).
- un protocole co-construit avec l'autorité sanitaire doit être signé au préalable et strictement respecté pour chaque abattage.
- un vétérinaire agréé doit être présent lors de tout le processus pour s'assurer de sa bonne tenue.

## 2.6.2. L'association « Für stressfreie Hofschlachtung »

### Contexte

En 2019, l'État de Styrie octroie une autorisation temporaire à deux abattoirs du Deutschlandsberg pour exploiter une UMA, à l'initiative de et en collaboration avec un groupe de 11 éleveurs en agriculture biologique.

### Projet et acteurs

L'association de ces 11 éleveurs biologiques, regroupés sous l'appellation « Für stressfreie Hofschlachtung », a développé un modèle d'UMA plus léger que celles imaginées par les firmes allemandes, et pouvant être tirée par un pick-up (au lieu des tracteurs habituels).



(Source: <https://www.stressfrei.st/projektetails/>)

Ils ont développé ce nouveau modèle en collaboration avec la société Maschinentchnik Theissl et le protocole imaginé commence avec l'étourdissement « classique » du bovin en situation de contention (s'effectuant à l'aide d'une cage et d'un cornadis présents dans l'exploitation).

La remorque, équipée d'un treuil et d'un toit rétractable, permet de récupérer l'animal étourdi et de l'y saigner en récupérant son sang.

Site Internet : <https://www.stressfrei.st/>

### Difficultés rencontrées

La situation est très satisfaisante pour les différents acteurs de la dynamique. Aucun problème majeur n'a été rapporté et des réflexions sont en cours pour voir comment développer et pérenniser le projet.

### Situation actuelle

Plusieurs de ces abattages ont été suivis de 2019 à 2021 par des chercheurs de l'Institut fédéral supérieur d'enseignement et de recherche agricoles Raumberg-Gumpenstein. Ils ont réalisé un rapport sur les paramètres de stress lors de l'abattage à la ferme, en collaboration avec l'association et l'université Ludwig-Maximilians de Munich. La conclusion de ce rapport vétérinaire pointe la baisse de production d'hormones de stress chez les animaux abattus à la ferme.<sup>62</sup>

Le projet a reçu le prix de l'innovation « Bio – Fuchs » de Bio-Austria et les agriculteurs du projet essaient désormais d'étendre les autorisations d'abattage à la ferme à d'autres abattoirs de la région.

---

<sup>62</sup> Cependant, de nombreux facteurs de confusion sont reconnus dans cette étude et la diminution de cette production hormonale, bien que globalement observée, n'est pas partout statistiquement significative.



## 2.7. Suisse (hors UE) : Nils Müller

Bien que se trouvant en-dehors de l'Union Européenne, l'élevage et l'abattage en Suisse partagent des problématiques similaires à ses voisins (en particulier l'Autriche). La disparition des lieux d'abattage et le travail d'élevage avec des animaux en pâturage extensif a mené au développement de projets d'abattage à la ferme.

### Contexte

En 2014, Nils Müller, un éleveur d'Angus du canton de Zurich a obtenu une autorisation spéciale pour abattre ses bovins par balle dans son pâturage (la Suisse n'étant pas soumise aux règlements européens, cette autorisation a pu être accordée relativement rapidement). Deux ans plus tard, après des premiers tests concluants, son autorisation est prolongée de 3 ans. En 2018, l'autorisation est prolongée de 10 ans et, sur cette base, est également accordée à trois éleveurs (travaillant en agriculture biologique) d'autres cantons. En juillet 2020, la Suisse légalise officiellement l'abattage à la ferme des bovins dans l'ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes.

### Projet et acteurs

Parmi les quatre éleveurs ayant bénéficié d'une autorisation spéciale, Nils Müller, pionnier de l'abattage à la ferme en Suisse, abat ses bovins à la ferme dans un corral à l'aide d'une carabine 22 Magnum, perché sur un mirador qu'il a conçu lui-même. Les trois autres éleveurs étourdissent leurs animaux de manière conventionnelle à l'aide d'un pistolet à tige perforante et d'une cage de contention présente sur le site de la ferme. La T-trailer® est utilisée pour le transport des dépouilles de 3 des 4 éleveurs et la MSE-200A est utilisée pour le dernier cas.

Site Internet relatant leurs pratiques : <https://www.zurchaltehose.ch/defaultcms.aspx?sel=0>



(Source: <https://www.bioactualites.ch/production-animale/elevage-en-general/abattage/mise-a-mort-a-la-ferme-et-au-pre>  
(c) Gabriella Müller)

## Difficultés rencontrées

La seule vraie difficulté évoquée concerne la crainte, dans le chef de l'autorité sanitaire, d'éventuels tirs d'étourdissement ratés (voir discussions plus bas). Cependant, le tir s'effectuant dans un corral, tout tir raté peut être corrigé très rapidement.

## Situation actuelle

Suite à la légalisation nationale relative à l'abattage à la ferme, l'Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL) a publié une fiche technique ci-dessous reprenant diverses recommandations. Cette fiche technique est disponible sur le site : <https://www.bioactualites.ch/productionanimale/abattage.html>

La FiBL distingue trois possibilités de scénarios d'abattage en fonction du type et du lieu d'étourdissement :

- Étourdissement au pistolet à tige perforante à la ferme.
- Étourdissement au pistolet à tige perforante à proximité de la ferme.
- Étourdissement au fusil en prairie.

Aperçu des procédés de mise à mort à la ferme et au pré autorisés pour la production de viande			
	Mise à mort à la ferme		Mise à mort au pré
Lieu d'étourdissement	Place d'alimentation dans l'étable, l'aire de sortie ou l'enclos		Enclos, aire de sortie
Immobilisation	Oui (dans un cornadis autobloquant de l'exploitation ou celui du module d'une unité d'abattage mobile)		Non
Appareil d'étourdissement	Pistolet à tige perforante, placé sur le front de l'animal		Fusil de chasse, à distance
Intervalle entre étourdissement et saignée	60 secondes		90 secondes
	<b>Procédé A: mise à mort à la ferme</b>	<b>Procédé B: mise à mort à proximité de la ferme dans une unité d'abattage mobile</b>	
Saignée	Incision au niveau du cou ou du thorax (technique des deux couteaux), bête suspendue	Incision au niveau du thorax (technique des deux couteaux), bête allongée dans l'espace fermé d'une unité d'abattage mobile	Incision au niveau du cou ou du thorax (technique des deux couteaux), bête suspendue
Intervalle entre saignée et éviscération	≤ 45 minutes	≤ 45 minutes	≤ 45 minutes
Transport de la carcasse	Dans une remorque conforme au règlement de l'UE sur l'hygiène (Règ. 853/2004/CE) (p. ex. T-Trailer)	Dans une unité d'abattage mobile conforme au règlement de l'UE sur l'hygiène (Règ. 853/2004/CE) (p. ex. MSE)	Dans une remorque conforme au règlement de l'UE sur l'hygiène (Règ. 853/2004/CE) (p. ex. T-Trailer)
Formation	Attestation de compétences Éthique animale & protection des animaux (ABZ Spiez, 1 journée cours de base + formation continue tous les 3 ans + pratique régulière) ou formation de boucher + formation continue tous les 3 ans		Permis de chasse + cours ABZ Spiez ou formation de boucher achevée
Surcoût par rapport à l'abattage classique (par abattage)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inspection des animaux vivants/contrôle des viandes: selon le canton</li> <li>• Location remorque: CHF 25</li> <li>• Mise à mort par le chef d'exploitation: pas de surcoût; sinon boucher: 1 h</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inspection des animaux vivants/contrôle des viandes: selon le canton</li> <li>• Forfait abattage à la ferme (boucher inclus): CHF 200</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vétérinaire officielle (inspection des animaux vivants et accompagnement de la mise à mort): selon le canton</li> <li>• Location remorque: CHF 25</li> <li>• Mise à mort par le chef d'exploitation: pas de surcoût; sinon chasseur/boucher: 1 h</li> </ul>
Investissement pour l'achat de la remorque	CHF 10 000	CHF 92 000, frais d'importation inclus (module seul: CHF 8900)	CHF 10 000
Autorisation (état le 1 <sup>er</sup> juillet 2020)	Autorisation spéciale dans les cantons SO, NE et GR	Autorisation spéciale pour tests d'abattage dans le canton BE	Autorisation illimitée dans le canton ZH

Des chercheurs de la FiBL réalisent actuellement une étude portant sur les paramètres de stress de bovins abattus par ces éleveurs, comparativement à des bovins abattus conventionnellement.<sup>63</sup>

<sup>63</sup> <https://www.bioaktuell.ch/tierhaltung/tierhaltung-allgemein/schlachtung>

## 2.8. Suède : Hälsingestintan

Il nous semble important de mentionner, à la fin de cette partie, le cas particulier du projet pionnier suédois Hälsingestintan, dont le camion-abattoir, après avoir été développé entre 2008 et 2014, a fonctionné de 2015 à 2019, avant de faire faillite.



(Source: [halsingestintan.se/](http://halsingestintan.se/))

Brit Marie Stegs, propriétaire dirigeante de la société avait pour ambition de créer une filière de « bœuf éthique » qui pourrait être commercialisé comme produit premium principalement dans des restaurants. Pendant cinq ans, elle a bâti et développé un réseau pour sa marque « #etisktkött » (bœuf éthique).

Le camion développé était très grand et permettait d'abattre un grand nombre d'animaux à la fois. Cependant, cette « possibilité » s'est vite transformée en obligation pour des questions de rentabilité : pour pouvoir couvrir les frais de fonctionnement du camion et de la société, il était devenu nécessaire d'abattre entre 30 et 50 bovins par jour.

Au-delà du décalage qu'a créé cet état de fait entre la société et les petits éleveurs qui désiraient faire abattre un ou seulement quelques animaux à la fois, ce volume d'abattage élevé n'a malgré tout pas permis d'atteindre la viabilité économique, et la société a fait faillite en 2019. Aucun repreneur ne s'est, à ce jour, porté volontaire pour poursuivre le projet.

## 2.9. *Benchmark* : quelles leçons pour le Luxembourg ?

Nous venons de présenter 14 projets et expériences européennes d'abattage à la ferme à divers stades de développement.

Les points saillants et récurrents de tous ces projets sont les suivants :

- Tous les projets sont des projets **collectifs** mêlant non seulement, principalement, des groupes d'éleveurs, mais aussi d'autres acteurs très importants : abattoirs, autorités sanitaires (à différents niveaux de politique, mais principalement local-régional), spécialistes marketing, bouchers, etc.
- La multiplicité des acteurs, qui viennent enrichir les projets avec des savoirs, des savoir-faire, des expériences, etc. présente également des défis en termes de communication, d'asymétries de connaissance et de coordination. Les projets qui se développent le mieux sont ceux où un **dispositif collaboratif** est développé par les différents acteurs et dans lequel peuvent se dérouler les négociations entre les exigences et les besoins des uns et des autres.
- Bien que l'aspect collectif des projets soit indispensable, les projets qui voient le jour concrètement sont ceux qui bénéficient de l'implication importante d'un ou d'un groupe restreint d'acteurs **porteurs de la dynamique**.
- La multiplicité des acteurs et la diversité de leurs activités est également un signe que, au-delà d'un simple problème technique, **l'abattage à la ferme est un processus innovant en lien avec l'amont et l'aval de la filière de production de viande**. Ces projets ont donc de multiples conséquences en termes d'organisation du travail, de collaboration entre différents acteurs, de commercialisation du produit fini, etc.
- La **majorité des projets favorisent les UMA** en collaboration avec un abattoir fixe, plutôt que des camions-abattoirs ou des abattoirs mobiles stationnés sur aire d'accueil. Bien que posant diverses questions de faisabilité au vu des exigences sanitaires dans tous les pays, les UMA sont plus simples à produire, à utiliser et représentent des investissements initiaux et des coûts de fonctionnement beaucoup moins importants que les abattoirs mobiles.

Les difficultés récurrentes rencontrées sont les suivantes :

- La **lenteur des processus** : pour une grande variété de raisons, les projets se développent généralement sur plusieurs années. Cette temporalité est très mal acceptée par une majorité d'éleveurs qui s'écartent souvent de ces dynamiques quand ils n'y voient aucune issue réaliste à moyen terme.
- Au-delà de la longueur temporelle des processus en termes d'années, le développement concret des projets exige un **investissement d'énergie et de temps** qui doit être supporté par un ou quelques porteurs de projets. Lorsque ces acteurs centraux, pour différentes raisons (souvent par épuisement et désillusion), quittent les projets, ceux-ci ne survivent généralement pas.
- Les **incompréhensions mutuelles** entre porteurs de projets et les différentes autorités ont été rapportées dans presque tous les projets, appelant la considération d'une médiation nécessaire.

- Certains projets requièrent des **investissements initiaux conséquents** (et des coûts de fonctionnement supplémentaires importants dans le cas l'abattage mobile), ce qui implique souvent des co-financements plus compliqués à obtenir.
- La question de **la responsabilité des actes aux différentes étapes de la mise à mort** n'est pas toujours tranchée et les acteurs se rejettent cette responsabilité (ou se retirent du projet si elle leur est imposée).
- Souvent, les abattoirs fixes ne se montrent pas, a priori, intéressés par ce genre de projet, mais ils en sont pourtant des acteurs incontournables (au minimum dans le cas des projets d'UMA puisque la collaboration avec un abattoir ou un lieu de découpe est indispensable pour les étapes suivant l'étourdissement et la saignée). Face à cela, certains projets ont décidé de développer leurs propres abattoirs ou ateliers de découpe.

### Conséquence de ces retours d'expérience pour le Luxembourg

Au vu de ces différents éléments, il apparaît que, si les ministères luxembourgeois décident de promouvoir l'abattage à la ferme, il serait intéressant de s'appuyer sur l'énergie d'un porteur de projet et de créer, autour de lui, un dispositif collaboratif dans lequel inspection vétérinaire, éleveurs, abatteurs, etc. pourraient communiquer de manière efficiente. D'un côté, il faudra **entendre les besoins des éleveurs et la nécessité pour eux de développer une dynamique rapidement** (pour éviter un essoufflement) et, de l'autre côté de **garantir que toutes les exigences sanitaires et réglementaires soient appliquées et comprises** (une approche pédagogique sera donc nécessaire pour que les normes exigées ne soient pas perçues comme une volonté d'assaillir le projet).

De plus, la question de la collaboration ou non avec les deux abattoirs en activités se posera : est-il possible d'inciter ces deux structures à collaborer ? Si ce n'est pas le cas, est-il possible d'aider les porteurs de projets à développer leur propre structure de découpe et d'habillage ?

La question de l'investissement sera également à traiter et une aide pour la recherche de subsides européens serait particulièrement utile aux porteurs de projets.

Pays	Nom du porteur	Type de porteur	Type d'abattage	Situation actuelle	Problèmes principaux	Réussites principales
Allemagne	Uria	Association d'éleveurs (et assimilé)	UMA et abattoir fixe	En activité	Coût financier de la présence obligatoire du vétérinaire agréé.	Commercialisation florissante avec l'abattage à la ferme comme argument marketing chez des centaines d'éleveurs.
	Lea Trampenau "Innovatives Schlacht System - ISS"	Société commerciale	UMA et abattoir fixe	En activité	Nécessité d'organisation temporelle avec les lieux de découpe pour respecter le délai maximum de 2h entre la mise à mort et la découpe.	Faible coût et facilité d'usage et d'entretien, très demandée dans une majorité de projets UMA.
	"Extrawurst"	Association d'éleveurs (et assimilé)	UMA et abattoir fixe	Expérimentation finie en 2017	. Réorganisation générale de l'élevage et du business model. . Besoin d'un tireur expérimenté (avec autorisations). . Zone de stationnement nécessaire dans les fermes.	Excellente coopération entre acteurs très différents ayant mené à une proposition testée et validée de protocole d'abattage.
	Schlachtung mit Achtung	Association d'éleveurs (et assimilé)	UMA et abattoir fixe	En activité	Coût financier de la présence obligatoire du vétérinaire agréé.	Faible coût et facilité d'usage et d'entretien. Excellents résultats avec les bovins depuis quelques années et extension actuelle aux porcs.
France	Aalvie	Association d'éleveurs (et assimilé)	UMA et atelier de mise en carcasse	Projet de cours de développement, pas encore d'outil opérationnel	Abattoirs locaux refusent de collaborer.	Ont créé une dynamique multiacteur efficace oeuvrant en groupes de travail. Développent des "ateliers de mise en carcasse" pour éviter de devoir passer par des abattoirs récalcitrants.
	Bœuf éthique	Société commerciale	Camion abattoir	Faillite	Problèmes de trésorerie ayant mené à la faillite après un peu plus d'un an d'activité.	Premier projet français ayant eu un grand retentissement à un niveau national et ayant permis l'émergence d'autres projets plus petits.
Belgique	Nature et Progrès	Association d'éleveurs (et assimilé)	UMA et camion abattoir	En attente de porteur de projet	. Manque d'un porteur de projet. . Relations tendues avec l'autorité sanitaire.	Production de 4 rapports très détaillés, scientifiquement solides et des business plans prêts pour une concrétisation rapide.
	Bioforum	Association d'éleveurs (et assimilé)	Camion abattoir pour volaille	Projet bovin en attente, projet volaille à la place	Relations tendues avec l'autorité sanitaire.	Pivot du projet vers un abattage de volailles pour briser l'esprit défaitiste de la dynamique prêt à capituler.
Pays-Bas	Abattoir de Dokkum	Société commerciale	UMA et abattoir fixe	Expérimentation finie (censée recommencer en 2023)	. Très longue durée de maturation du projet. . Balbutiements par essai-erreur pour établir un protocole.	Expérimentation à grande échelle avec plusieurs centaines d'éleveurs ayant bénéficié de 3 UMA différentes.
Italie	Boucherie Holzner	Société commerciale	UMA et abattoir fixe	En activité (mais question sur la pérennisation)	Porteur du projet proche de la retraite et sans repreneur.	Malgré un projet porté par une seule personne, 50 éleveurs bénéficient d'un abattage avec UMA.
Autriche	Fleischrinder Austria	Association d'éleveurs (et assimilé)	UMA et abattoir fixe	Expérimentation finie en 2019, réflexion en cours sur le développement de l'activité	Question de la responsabilité au moment de la mise à mort (rejet de cette responsabilité entre les acteurs).	Production d'une brochure relatant l'expérience et balisant des procédures pour de futurs projets.
	Für stressfreie Hofschlachtung	Association d'éleveurs (et assimilé)	UMA et abattoir fixe	En activité	Peu de difficulté si ce n'est le coût vétérinaire.	Petite association de 11 éleveurs qui permet à chacun de porter le projet sans pour autant devoir en assumer l'entièreté.
Suisse	Nils Müller	Éleveurs particulier	UMA et abattoir fixe	En activité	Longueur de maturation du projet et incompréhension avec d'autres acteurs.	Projet précurseur ayant ouvert la voie aux autres projets suisses.
Suède	Hälsingestintan	Société commerciale	Camion abattoir	Faillite	Problèmes trésorerie, d'investissement initial important et de coûts vétérinaires ayant mené à la faillite.	Projet précurseur en Europe ayant fonctionné quelques années et inspiré de nombreux autres projets.

### III. Discussion et recommandations pour un projet d'abattage à la ferme au Luxembourg

#### 1. Discussion

Arrivés à ce stade, nous allons maintenant discuter certains points évoqués dans les premières parties du rapport.

De premier abord, il nous faut envisager la notion de « local » dans la production alimentaire. En effet, cette question ne peut se poser de la même façon au Luxembourg et chez ses voisins au vu des différences d'échelle en jeu. Si l'échelle nationale au Luxembourg correspond à une échelle régionale chez ses voisins, le territoire n'en reste pas moins un état souverain avec ses propres logiques politiques et commerciales, ses mécanismes de prise de décision, etc.

La production alimentaire est le seul domaine où l'autosuffisance nationale est garantie et encadrée par une réglementation spécifiquement luxembourgeoise. Dans ce contexte la question de la capacité des acteurs à produire une viande « 100% luxembourgeoise » de manière pérenne peut inclure la question de l'abattage à la ferme.

Nous allons discuter différents éléments, positifs et négatifs, qui composent cette pratique a priori pertinente pour le Grand-Duché.

#### 1.1. Plus-value de l'abattage à la ferme

##### 1.1.1. Bien-être animal

L'expérience montre que l'abattage à la ferme permet de supprimer (au moins en partie) différentes sources de stress liées au processus d'abattage (citées plus haut : transport vivant, manipulations diverses, environnements inconnus, etc.). Les concentrations sanguines d'hormones de stress (adrénaline et cortisol) et de lactate (dont un niveau élevé reflète un effet métabolique prolongé du stress sur les muscles) devraient s'en trouver modifiées par rapport à un abattage conventionnel. [4]

Les expériences d'abattage à la ferme en Europe ayant fait l'objet d'un suivi scientifique confirment ces tendances. Eriksen et ses collègues ont montré que le tir au pré (ne requérant aucune ou très peu de manipulation ou de mouvement des animaux) donne lieu à des concentrations très faibles des hormones dites de stress, qui peuvent être comparables aux valeurs au repos. Les différentes concentrations s'élèvent ensuite proportionnellement au degré de manipulations, de transport et de contention des animaux (avec des valeurs plus élevées lors d'un abattage avec contention au cornadis que d'un lors d'un tir en enclos, mais qui restent toujours plus faibles que lors d'un abattage classique). [17]. Une étude a également observé une différence significative entre le niveau de cortisol sanguin d'animaux abattus dans un abattoir mobile et dans un abattoir fixe après deux à cinq heures de transport. [17]

Au-delà de ces considérations physiologiques, on peut également émettre des considérations systémiques. En offrant des solutions les plus adaptées et souhaitées par de nombreux éleveurs actifs en circuits-courts, on participe à un écosystème respectueux de leurs pratiques et de leur travail. En construisant avec les éleveurs un processus en phase avec leurs attentes, on crée en même temps un système où la relation éleveurs-animal peut se développer de manière optimale et, indirectement, contribuer au bien-être animal.

### 1.1.2. Qualités organoleptiques de la viande

Il est établi, dans la littérature, que le stress des animaux pré-abattage a un impact négatif sur les qualités organoleptiques et sanitaires de la viande (fait principalement expliqué par l'influence qu'exercent les hormones de stress sur le pH ultime de celle-ci). [18] On peut donc s'attendre à ce que la viande issue d'animaux abattus à la ferme soit de qualité supérieure. Cette hypothèse constitue d'ailleurs un des arguments forts pour justifier l'éventuel surcoût du prix de cette viande. Différentes études d'expériences d'abattage à la ferme ont montré, soit en comparant avec des valeurs de référence représentatives d'une bonne qualité de viande, soit en comparant avec de la viande d'animaux mis à mort dans des abattoirs conventionnels, que cette méthode produit une viande de bonne qualité, au moins équivalente à celle issue des abattoirs classiques. Si plusieurs études ont également relevé une tendreté supérieure, [19] l'amélioration de ce critère ainsi que des autres critères représentatifs d'une bonne qualité de la viande (tels que la capacité de rétention d'eau, la couleur, la conductivité) n'est pas toujours démontrée. Ceci s'explique en partie par la diversité des facteurs influant sur la qualité de la viande (notamment la race, l'âge et le sexe, mais aussi la méthode et le temps de suspension de la carcasse après l'abattage), risquant de biaiser certains résultats.

Si les résultats des études existantes ne sont pas toujours significatifs d'une viande de qualité supérieure (des liens directs sont encore à démontrer), les conclusions sont globalement encourageantes et soulignent la nécessité d'études supplémentaires sur le sujet.

## 1.2. Le surcoût économique

De manière globale, et comme cela a été montré par Nature et Progrès (voir plus haut), il se confirme que l'abattage à la ferme occasionne toujours un surcoût (aux proportions très variables) pour l'éleveur (et donc sans doute, par voie de conséquence, pour les consommateurs), quelles que soient les modalités considérées. Ce surcoût est d'autant plus important que le nombre d'animaux à abattre par séance d'abattage et par ferme est faible. Le scénario le plus défavorable du point de vue économique est celui du déplacement d'un abattoir mobile de ferme en ferme pour l'abattage d'un faible nombre d'animaux. Si ce résultat était prévisible, il était cependant utile de le chiffrer et donc d'en apprécier l'importance relative, étant donné la forte demande des éleveurs et des consommateurs pour ce type de service. [16]

Si le tarif d'un abattage à la ferme peut paraître considérable au premier abord, le rapport au kilo de carcasse et au kilo de viande, comparé au tarif actuel d'un abattage conventionnel, révèle que le coût de l'abattage représente en réalité une part minime dans le prix de vente final, par rapport aux autres



étapes que sont l'élevage, la transformation de la viande, la logistique et la commercialisation. Le prix d'abattage s'amortit particulièrement bien chez les bovins qui sont des espèces aux carcasses lourdes<sup>64</sup> (il n'en va pas de même pour les autres espèces plus légères).

Le surcoût devra donc être supporté dans diverses proportions par les éleveurs et les consommateurs. Il a été montré précédemment que les consommateurs luxembourgeois, dans une proportion importante, étaient prêts à supporter un coût significativement plus élevé pour ce type de produit.<sup>65</sup>

A l'heure actuelle, nous ne disposons pas d'études chiffrées concernant les propensions des éleveurs à accepter un coût plus important, mais l'élément central qui ressort des interviews est une grande confiance dans la capacité à écouler leurs produits, même en augmentant leurs prix.

### **Cas particulier de l'organisation des abattoirs luxembourgeois**

Au-delà de la distorsion de concurrence que la situation oligopolistique des deux seuls abattoirs du pays crée (et qui est contraire à l'esprit du fonctionnement du marché intérieur européen)<sup>66,67</sup>, cette situation n'est pas résiliente économiquement : que se passerait-il si un de ces deux acteurs, pour une raison ou une autre, n'offrait plus ce service à l'avenir ? La situation se transformerait, d'abord, en réel monopole et il resterait, ensuite, à évaluer si ce deuxième acteur serait en mesure d'assumer seul (et à quel prix ?), ce service pour l'ensemble des éleveurs. Dans le cas où ce deuxième acteur ne pourrait pas assumer seul ce service, les éleveurs luxembourgeois deviendraient dépendants des abattoirs d'autres pays ou devraient réduire, voire arrêter, leur activité d'élevage.

## **1.3. Freins actuels et pistes de solution**

### **1.3.1. Exigences législatives et sanitaires**

Plusieurs freins peuvent grever le développement de l'abattage à la ferme au Luxembourg. Les exigences législatives et sanitaires sont en premier lieu dépendantes des règlements européens étudiés plus haut (bien que ces règlements permettent désormais de pratiquer l'abattage à la ferme) et puis des exigences spécifiques des autorités luxembourgeoises.

Les principaux freins sont les suivants :

- Le délai imposé entre la saignée et l'éviscération
- La question de la responsabilité pour les différents actes et aux différentes étapes de l'abattage
- L'étourdissement au moyen d'une arme à feu (développé au point suivant 1.3.2)

Concernant le délai entre la saignée et l'éviscération, il est fixé par le règlement européen à 2h maximum. Ce délai est relativement court si on considère bien toutes les étapes à suivre : saignée, récupération des déchets, chargement de la carcasse, transport (sur des distances variables et soumis

---

<sup>64</sup> En effet, pour un même surcoût absolu, l'impact total sur le coût au kilo sera minimisé avec un poids total augmentant (le coût par kilo étant mesuré en divisant le coût total par la masse totale).

<sup>65</sup> <https://europa.eu/eurobarometer/surveys/detail/2096>

<sup>66</sup> <https://www.europarl.europa.eu/factsheets/fr/sheet/82/politique-de-concurrence>

<sup>67</sup> <https://www.touteleurope.eu/economie-et-social/la-concurrence-dans-l-union-europeenne/>

aux aléas du trafic), réception à l'abattoir et insertion sur dans la chaîne sous la surveillance du responsable qualité pour une éviscération rapide.

Ce délai est une mesure de précaution pour limiter la croissance microbienne au sein des carcasses. L'Luxembourg, la Suisse et l'Luxembourg respectent ce délai et exigent des acteurs qu'ils s'organisent en fonction de cet impératif temporel. Maldague et la Spina nous informent : « *À titre d'exemple, entre 2012 et 2015, l'Office vétérinaire du Rottal-Inn en Luxembourg a effectué des analyses microbiologiques (bactéries aérobies mésophiles, entérobactéries, clostridies) sur 119 carcasses de bovins abattus à la ferme, dont le délai entre saignée et éviscération avait excédé une heure (jusque 2 heures), sans réfrigération. Tous les résultats se sont avérés négatifs.* »

La question de la responsabilité reste, quant à elle, véritablement problématique jusqu'ici. Presque tous les abattoirs rencontrés sont réticents à accepter de prendre en charge les dépouilles d'animaux mis à mort à la ferme car ils doivent assumer la responsabilité de toutes les étapes qui se produisent sur l'exploitation. Même si le risque en termes d'hygiène est faible lors d'un étourdissement et d'une saignée, l'enjeu est tout de même trop élevé pour eux (cf. plus haut, en plus de la situation économique délicate de l'ensemble du secteur, et en particulier des petits établissements).

Plusieurs éleveurs ont également fait part de leur mécontentement de devoir dépendre des abattoirs pour pouvoir abattre leurs animaux sur leur exploitation. Plusieurs d'entre eux sont plutôt demandeurs à être eux-mêmes responsables. Certains évoquent la crainte que l'abattoir, après avoir marqué son accord préalable, ne le leur refuse ensuite de façon inopinée.

Plusieurs acteurs ont soumis des idées pour pallier ce problème et rendre la mise à mort à la ferme plus accessible :

1. L'activité d'abattage d'ongulés domestiques sur le lieu d'élevage avec UMA et abattoir fixe devrait faire l'objet d'une autorisation spéciale que l'inspection vétérinaire accorderait à l'abattoir, à l'instar des autorisations pour le transport à chaud des carcasses. Ainsi, si un problème venait à se produire sur une exploitation, cela aurait un impact sur les activités d'abattage à la ferme, mais pas sur les autres activités de l'abattoir.
2. L'unité mobile d'abattage devrait constituer une unité elle-même agréée, au lieu de dépendre de l'agrément d'un abattoir. Cela permettrait à une personne de l'exploiter sous sa responsabilité et de proposer ce service à plusieurs abattoirs, ce qui serait plus rentable (pour autant que l'agrément de soit pas trop lourd).
3. L'activité d'abattage à la ferme devrait être scindée des activités au sein de l'abattoir, pour faire l'objet d'un agrément de l'éleveur et se dérouler sous sa responsabilité, comme cela est d'application actuellement pour l'abattage du gibier d'élevage.

Le fait que les activités d'abattage à la ferme doivent se dérouler sous l'agrément des activités de l'abattoir et donc sous sa responsabilité n'est pas clairement explicité dans le texte européen (CE) 853/2004, dont l'annexe III régissant les conditions d'abattage d'ongulés à la ferme impose que « *l'unité mobile utilisée pour la saignée et le transport des animaux abattus vers l'abattoir doit (...) faire partie d'un abattoir agréé par l'autorité compétente (...)* ».

Il n'est pas aisé d'interpréter la notion de « faire partie » et de comprendre ce qu'elle implique concrètement. Le fait que l'activité d'abattage à la ferme dépend de l'agrément d'un abattoir et se

réalise sous sa responsabilité en est une interprétation logique et prudente, par opposition aux autorités allemandes, qui, par exemple, ont décidé de l'interpréter plus librement pour scinder complètement cette activité de celle d'un abattoir agréé. Cela explique en partie le succès que l'abattage à la ferme rencontré en Luxembourg.

Cependant, à l'heure actuelle, aucune des trois propositions précitées ne paraissent respecter le prescrit européen. Il semble dès lors difficilement envisageable d'exercer l'abattage à la ferme indépendamment de la responsabilité et du contrôle d'un abattoir agréé.

### 1.3.2. Difficulté possible en cas d'étourdissement par arme à feu

Les armes à feu sont considérées comme une méthode d'étourdissement autorisée au sens du Règlement (CE) n°1099/2009<sup>1</sup> sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort. Même si cet outil est parfaitement légal, la possession, le transport et l'utilisation des armes à feu sont toujours des activités potentiellement dangereuses et soumises à diverses autorisations.

Au-delà de ce fait général, une question se pose également sur la problématique causée par un étourdissement raté, où le coup de feu n'aurait pas atteint sa cible ou pas au bon endroit.

Pour minimiser – voire éviter – les tirs d'étourdissement ratés, le pionnier suisse Nils Müller a pris soin de construire un dispositif empêchant les animaux de fuir sur de longues distances : le tir se fait dans un corral entouré de barrières ou de haies.

Tous les éleveurs rencontrés ou ceux dont les pratiques ont été analysées dans la littérature scientifique ont à cœur la maximisation des tirs efficaces. Pour cela, différentes solutions sont déclinées :

- La contention (par cornadis autobloquant quand c'est possible ou dans un corral).
- La réduction au maximum de la distance entre l'animal et le tireur qui prend le temps nécessaire pour attendre d'avoir un tir sûr et direct.
- L'éloignement du lieu de tir de tout lieu où des passants pourraient assister à cette pratique de manière fortuite.
- La formation et l'entraînement du tireur pour améliorer sa capacité de visée. En Allemagne et en Belgique, des formations<sup>68</sup> certifiantes obligatoires organisées par les autorités sanitaires et vétérinaires locales sont exigées pour pouvoir abattre.
- L'entretien régulier de l'arme et la possession de toutes les autorisations nécessaires pour détenir, transporter et utiliser cette dernière.
- Lorsque c'est possible (quand les animaux sont approchables par exemple) : la non-utilisation d'arme feu au profit d'un matador (pistolet à tige perforante utilisé dans la plupart des abattoirs conventionnels).

---

<sup>68</sup> Ces formations sont généralement courtes : deux demi-journées en Belgique et un jour et demi en Allemagne.



Corral construit par Nils Müller en Suisse ne permettant pas aux animaux de fuir (source: <https://www.20min.ch/fr/story/abattage-dans-les-champs>)

### 1.3.3. Trouver et pérenniser de la main d'œuvre qualifiée

Beaucoup d'abattoirs (et, plus généralement, le secteur de la viande) déplorent la difficulté qu'ils rencontrent aujourd'hui à trouver et garder du personnel qualifié. Ceci s'explique en grande partie par des conditions de travail difficiles (bruit, odeurs, froid, etc.), qui rendent le métier peu attractif, ainsi que le stigmate social attaché à la profession et au côtoiement de la mort.

La difficulté à garder leurs employés se justifie aussi par l'impossibilité pour de nombreux abattoirs de leur proposer un contrat à temps plein (certains ne fonctionnent que 2-3 jours par semaine) et de bonnes conditions de travail. [11]

Une des conséquences de cet état de fait est un grand taux d'absentéisme, qui est un fardeau supplémentaire sur le personnel restant. Une partie significative des employés d'abattoirs (souvent immigrés) ne parlant pas français, luxembourgeois ou allemand, la communication en interne n'est pas toujours optimale. [11].

Pour le bon fonctionnement d'un abattoir mobile, il faut impérativement pouvoir compter sur une équipe d'opérateurs fiables, qualifiés et polyvalents. Les conditions de travail qu'offrirait un abattoir mobile, comparativement aux abattoirs fixes (moins de cadence, plein air, meilleures conditions salariales) pourraient s'avérer plus attractives et permettre de revaloriser le métier.

Un des opérateurs de l'abattoir mobile du Bœuf Éthique en Luxembourg s'exprimait à ce sujet dans une interview réalisée par Alexia Maldague de l'Université de Liège :

*« Ici on est vraiment valorisé en tant qu'homme, que dans les abattoirs industriels on est plutôt des machines (...). Ici on a le temps de faire les choses calmement, paisiblement, on est en relationnel directement avec les éleveurs, on est chez eux et ça change tout. »*

## 2. Recommandations

Après avoir présenté les différentes techniques d'abattage à la ferme, montré et discuté leur pertinence pour le Grand-Duché du Luxembourg, et avant de conclure, nous allons terminer ce rapport par quelques recommandations. Ces conseils se basent non seulement sur les retours d'expériences internationales telles qu'explorées dans le *benchmark* mais également sur l'étude et le pré-projet de Naturschutz Fleisch.

### 2.1. Privilégier l'UMA

Avant toute chose, insistons sur un des enseignements principaux du *benchmark* : les projets qui se développent de manière pérenne à l'étranger travaillent tous avec des UMA (en collaboration avec des lieux de découpe fixes). Cette technologie, bien que nécessitant un protocole strict pour assurer les aspects sanitaires et de bien-être animal, est beaucoup moins coûteuse qu'un camion abattoir et est largement plus flexible pour s'adapter aux besoins de différents éleveurs motivés par le projet.

### 2.2. Nécessité d'un porteur de projet et d'une médiation

Comme montré dans le *benchmark*, la présence d'un acteur central porteur du projet est un élément crucial pour le développement pérenne d'une dynamique d'abattage à la ferme.

Dans le cas du Luxembourg, au-delà des acteurs qui s'étaient déjà engagés dans la dynamique de *Naturschutz Fleisch*, un éleveur particulièrement motivé s'est manifesté et cherche à développer un projet : Franz Schlechter, dont l'exploitation mixte de bovins laitiers et viandeux est engagée dans une dynamique de circuit-court et de vente directe à la ferme de colis de viande. Elle est située à Reuler dans le nord du pays.

Il se porte volontaire pour développer une expérimentation avec UMA et, a priori, un atelier de découpe dans sa ferme pour ses animaux et peut-être ceux d'autres éleveurs. Deux entretiens préliminaires<sup>69</sup> ont permis de discuter de sa situation, de son projet et de mettre en lumière des besoins :

- Un appui technique et administratif pour le développement concret de son projet
- Une aide pour trouver des subsides en cas d'investissement initial important
- Ne pas s'intégrer dans un grand groupe d'acteurs où l'inertie et la lenteur ont tendance à décourager les membres : commencer seul ou avec un groupe limité d'acteurs motivés et, éventuellement, ensuite élargir le service à un groupe plus grand.

Comme montré dans le *benchmark*, les projets qui réussissent et se pérennisent sont ceux où un dispositif permettant une collaboration étroite est établi entre les différents acteurs. Pour pallier le principal problème pour les éleveurs qu'est la lenteur du processus (qui peut résulter également de

---

<sup>69</sup> Qui se sont déroulés en présentiel le 23/3 et le 24/11 ainsi que deux entretiens téléphoniques supplémentaires.

problèmes de communication), il est impératif de prévoir un accompagnement médiateur, qui serait chargé de cette mission de communication entre acteur pour un développement rapide de l'innovation.

L'idée d'un chargé de mission travaillant spécifiquement au développement de l'abattage à la ferme permettrait aussi d'éviter la situation belge où des incompréhensions multiples s'étant créées entre les éleveurs et l'autorité sanitaire ont miné les projets (jusqu'au point du quasi-abandon en Flandre). Une personne médiatrice devrait pouvoir d'un côté faire remonter les informations concernant les besoins des éleveurs, mais pourrait également jouer un rôle didactique sur les normes que l'autorité sanitaire doit garantir pour le bien public. Tout en conciliant les différents acteurs, il est crucial que ceux-ci n'aient pas l'impression d'affronter les autres, mais bien de travailler ensemble.

### 2.3. Pistes pour minimiser les freins économiques

#### 2.3.1. Réduction du surcoût

Comme montré plus haut, une demande existe pour une viande « éthique » et les consommateurs luxembourgeois sont prêts à payer davantage pour ce type de produit. Ceci est corroboré par l'assurance des éleveurs qui sont confiants de pouvoir augmenter leurs prix en fonction. Il n'en reste pas moins que le surcoût inévitable causé par l'abattage à la ferme peut et doit être réduit au maximum :

- En veillant à optimiser les systèmes d'abattage : la surface réduite du Luxembourg et la concentration des élevages plutôt au nord du pays permettrait, avec une bonne organisation, d'optimiser les tournées d'abattage en limitant fortement les déplacements entre les différentes fermes et les abattoirs fixes.
- En augmentant raisonnablement le nombre d'animaux à abattre par séance : malgré l'exemple malheureux de la Suède et la demande très claire des éleveurs de ne pas excéder un nombre de bêtes trop important, légèrement augmenter le nombre d'abattage par séance permettrait de faire des économies de carburant et de main d'œuvre. Cela permettrait également d'amortir les coûts vétérinaires en les répartissant sur plusieurs animaux.
- En cherchant des subsides : différents subsides européens pourraient aider à financer tant les investissements initiaux que les frais de fonctionnement d'un projet d'abattage à la ferme (comme les projets autrichiens par exemple).<sup>70</sup> Ce type de projet pourrait par exemple être aidé par le FEADER. Des subsides du MAVDR sont également accordés aux abattoirs en activités : une réflexion sur cette attribution pour inclure un éventuel projet d'abattage mobile pourrait être envisagé.
- En formant les éleveurs aux pratiques d'abattage : afin de diminuer les coûts de main d'œuvre, les éleveurs, après formation, pourraient se charger eux-mêmes de certaines tâches d'abattage (étourdissement, saignée, transport, etc.).<sup>71</sup>
- En cherchant des partenariats : certains acteurs pourraient intervenir sur des points spécifiques du projets (marketing, mise en réseaux, optimisation financière, etc.), comme la *House of*

---

<sup>70</sup> Alice di Concetto est également une personne ressource à contacter à ce sujet, spécialiste de la PAC et des dossiers de subsides. Un document sur la nouvelle PAC où se trouvent des pistes de subsides: [https://agriculture.ec.europa.eu/system/files/2022-02/factsheet-newcap-environment-fairness\\_en\\_0.pdf](https://agriculture.ec.europa.eu/system/files/2022-02/factsheet-newcap-environment-fairness_en_0.pdf)

<sup>71</sup> Plusieurs éleveurs nous ont expressément fait part de leur envie d'effectuer certaines de ces tâches qu'ils voient comme cohérentes avec leur travail d'élevage.

*Entrepreneurship*, par exemple, qui collabore déjà avec le Ministère de l'Agriculture « pour promouvoir une culture agricole entrepreneuriale L'objectif est de favoriser l'émergence d'une logique entrepreneuriale allant de la fourche à la fourchette, de diversifier l'agriculture et de stimuler la création d'entreprises dans les domaines de la transformation et de la commercialisation de produits de la ferme. Le SER, l'ASTA et le IVV sont parties prenantes. » (Rapport d'activité 2021 du Ministère de l'Agriculture). L'association des jeunes agriculteurs luxembourgeois peut également être une ressource.

### 2.3.2. Justification du surcoût (approche marketing)

Après avoir veillé à réduire le surcoût au maximum, on peut réfléchir à la meilleure façon de justifier ce dernier auprès des consommateurs pour faciliter leur propension à acheter la viande ainsi produite.

La communication est un élément crucial – et en premier lieu la communication envers les éleveurs (en particulier ceux qui hésitent à intégrer la dynamique d'abattage à la ferme). La hausse des coûts est une inquiétude régulière et justifiée chez les travailleurs indépendants : il convient donc de bien montrer, pour commencer, que les surcoûts d'abattage à la ferme, même s'ils sont significativement plus élevés que pour des abattages classiques, n'impactent que peu le prix total de revient d'une carcasse de bovin.

La communication envers les clients allant acheter la viande issue des animaux abattus à la ferme, soit consommateurs, soit intermédiaires (par exemple des restaurateurs ou des acheteurs publics), à propos du mode d'abattage des animaux, est essentielle pour justifier le surcoût éventuel de la viande. Comme discuté précédemment, une certaine proportion de citoyens est prête à payer sa viande plus chère si elle est issue d'animaux ayant été (ce qu'ils considèrent comme) « mieux traités » avant leur mort. Ainsi, il est nécessaire que ces clients disposent d'une garantie, peut-être sous forme de label (voir ci-dessous) ou encore de « certificat » qui serait développé et mis en valeur sur l'étiquetage ou bien par exemple sur le comptoir d'une boucherie. Les sociétés Hälsingestintan et Le Bœuf Ethique avaient développé une chaîne de valorisation de la viande issue d'animaux abattus à la ferme à l'aide de leur abattoir mobile. La marque privée qu'ils ont développée semblait suffisante pour attirer la confiance de leurs clients (bouchers, restaurateurs, consommateurs). Notons que cette confiance est renforcée par la communication faite autour de leur initiative : nombreux articles de presse, témoignages de leurs collaborateurs, communication sur les réseaux sociaux, etc.

Les ministères eux-mêmes, s'ils apportaient leur soutien public, offriraient également un gage de sérieux et une indication claire de la direction que prend le Luxembourg concernant les innovations dans le milieu de l'abattage.

Plusieurs acteurs rencontrés ont également souligné l'importance de développer un label de type « né, élevé et abattu à la ferme », afin de justifier le surcoût au kilo de viande appliqué au consommateur. Ce label pourrait être lié à un abattoir mobile ou aux services d'une UMA dont les sites Internet certifieraient leurs clients éleveurs (comme cela se fait sous diverses formes en Allemagne).

À ce sujet, l'Eurobaromètre spécial (2016) a mis en avant que 47 % des consommateurs européens estiment qu'il n'y a actuellement pas assez de choix dans les produits présentant une plus-value pour le

bien-être animal dans les supermarchés. Cette proportion a augmenté de 9 % depuis l’Eurobaromètre précédent de 2006. 52 % des citoyens européens cherchent des labels présentant une plus-value pour le bien-être animal lorsqu’ils font leurs courses tandis que seuls 10 % des répondants ne connaissent pas l’existence de tels labels.

Cette labellisation se prête facilement à la filière longue, mais peut être adaptée pour la filière courte, lorsque l’abattoir mobile effectue une prestation de service pour un éleveur en vente directe (colis de viande, boucherie à la ferme, etc.), ou lorsque l’éleveur pratique la mise à mort à la ferme en collaboration avec un abattoir agréé.

Les labels privés sont à distinguer des labels officiels. Ces derniers, plus longs à mettre en place, impliquent le respect d’un cahier des charges public, assuré lors des contrôles par un organisme certificateur permettant de renforcer la garantie de qualité d’un produit. Il est néanmoins important de prendre en compte les coûts du contrôle par un organisme certificateur, qui devraient alors se rajouter à un prix de la viande déjà plus élevé.

Même si les autres labels, d’après De Faverau, « *moins contrôlés et donc fournissant une garantie moindre ou nulle, bénéficient également d’une certaine aura positive issue de la réputation des « vrais » labels* » [20], il est important de leur donner de la crédibilité dans le cadre de l’abattage à la ferme. Ceci d’une part avec la garantie de critères respectés relatifs au bien-être animal (élaboration d’un cahier des charges privé), d’autre part avec le contrôle de ces critères, soit avec l’instauration de contrôle par des organismes certificateurs, soit à l’aide de contrôles sous forme de systèmes participatifs (moins coûteux). Ces derniers, sur lesquels de plus en plus d’acteurs en circuit-court reposent, consistent en « *des systèmes de garantie de la qualité d’un produit, par exemple biologique, qui agissent à un niveau local, (...) construits autour d’une participation active des acteurs concernés, et qui sont basés sur la confiance, les réseaux et les échanges de connaissance* » [21] (cf. Reckinger, Kapgen, Korjonen, 2021 sur les labels au Luxembourg. [22])

#### **2.4. Pistes de solution pour les freins sanitaires**

À défaut d’une littérature scientifique fournie sur le sujet, le principe de précaution du délai de deux heures entre la saignée et l’éviscération et la saignée est respecté par tous les pays membre. La Belgique impose même un délai plus court (45 minutes, ce qui extrêmement difficile à garantir).

Dans l’attente que des études explorent cette problématique de croissance microbologique dans les carcasses issues de l’abattage à la ferme, nous insistons sur deux points :

- Qu’une attention particulière soit apportée à l’organisation et à la coordination des acteurs entre eux, pour s’assurer que le processus de travail soit le plus efficace possible et, in fine, permette de garantir la plus haute sécurité sanitaire possible tout en intégrant, par exemple, les efforts en termes de lutte contre les rhinotrachéites infectieuses bovines (lutte IBR).
- Qu’un dialogue soit ouvert avec les expériences menées dans les autres pays (tant avec les porteurs de projets qu’avec les autorités sanitaires), pour en faire bénéficier les projets luxembourgeois potentiels.



## 2.5. Nécessité de projet pilote (et d'études complémentaires)

Au-delà, dans tout ce rapport, d'avoir montré l'intérêt et la pertinence de l'abattage à la ferme, des comparaisons internationales, la recommandation la plus importante est de lancer un projet pilote.

Dans un premier temps, l'expérimentation de l'abattage à la ferme – préférentiellement avec l'UMA qui s'est révélée être la plus appropriée –, sous forme d'un projet pilote permettrait de rendre compte des implications d'ordre organisationnel dans le contexte luxembourgeois et des exigences nationales et européennes, ceci particulièrement pour expérimenter le respect du délai des 120 minutes entre la saignée à la ferme et l'éviscération à l'abattoir, et analyser s'il est réalisable dans la pratique.

De manière générale, il est également nécessaire d'expérimenter à petite échelle (dans un premier temps) pour pouvoir établir et affiner les protocoles, identifier concrètement les difficultés de fonctionnement.

Plusieurs des incertitudes/freins qui ont été identifiés dans le cadre de ce rapport pourraient être levés à l'aide de connaissances plus approfondies sur certains sujets.

Comme évoqué dans la discussion, des analyses organoleptiques (couleur, conductivité, perte de jus, tendreté, etc.) de la viande devraient être menées en parallèle des analyses sanitaires, sur base de comparaison d'échantillons d'animaux les plus semblables possible (même troupeau, même race, même âge), dont une partie seraient abattus « classiquement » et l'autre partie « à la ferme ». Ceci dans le but de compléter les données de littérature existantes dont les conclusions tendent vers une qualité de viande correcte voire meilleure, lorsqu'elle est issue d'animaux abattus à la ferme et qui soulignent également la nécessité d'établir – ou non – un lien significatif lié à la méthode d'abattage. Les analyses organoleptiques donnent d'ailleurs généralement des indications plus fiables et plus précoces au sujet de l'altération des viandes que les analyses sanitaires.

Il convient également de ne pas considérer le bien-être animal comme définitivement acquis dès l'abattage à la ferme est pratiqué. Les animaux peuvent toujours être confrontés à différentes sources de stress comme la présence de personnes étrangères, la manipulation jusqu'au box d'abattage, les bruits émanant du camion, etc. Des propositions de gestion de ces sources de stress sont décrites dans le point protocole ci-dessous, sur base notamment de l'expérience suédoise, mais sont à compléter avec davantage de pratiques. L'étude des paramètres mesurables représentatifs d'un état de stress (comme les hormones précédemment décrites ou l'expression de comportements de peur) devrait toujours constituer une base de ce genre d'étude, à mettre en relation avec d'autres critères comme par exemple la qualité de la viande.

Il serait également pertinent dans le futur, en fonction de l'UMA et de la technique de saignée employées, de comparer l'efficacité de la saignée d'ongulés en position verticale et horizontale en termes de quantité de sang évacué, de quantité de sang résiduel dans la carcasse et de quantité de sang résiduel dans les muscles (défini par leur teneur en hémoglobine). Plusieurs raisons pourraient amener à devoir réaliser la saignée des animaux en position couchée lors d'abattage à la ferme, suivi du transport de la dépouille vers un abattoir agréé. Néanmoins, à l'heure actuelle, peu de données sont disponibles concernant l'efficacité de la saignée horizontale (par rapport à la verticale) et son éventuelle implication dans la qualité organoleptique ou sanitaire de la viande.

## 2.6. Possibles collaborations transfrontalières

Comme répété plusieurs fois lors de ce rapport, le projet luxembourgeois s'inscrit dans une dynamique européenne dont certains projets se développent dans la Grande Région, très près du Luxembourg. Ces projets pourraient être contactés pour de potentielles collaboration à différents niveaux. Voici quelques exemples d'acteurs qui pourraient être contactés :

- Le nouvel abattoir transfrontalier de Thionville en développement et qui envisage de travailler avec une UMA pour une partie de ses abattages
- Dans la Province du Luxembourg belge, l'abattoir de Bastogne va rouvrir et veut se positionner comme un « pôle d'excellence de la viande ». Cet abattoir est très proche de la frontière grand-ducale et accueillait déjà, avant sa fermeture en 2019, des éleveurs luxembourgeois
- Le groupe de travail « agriculture » de la Grande Région
- De nombreux éleveurs de Rhénanie-Palatinat qui pratiquent l'abattage à la ferme depuis plusieurs années et qui, pour une grande proportion, sont ouverts à partager leurs expériences avec les personnes intéressées.

Comme mentionné plus haut, des communications officielles entre états membres sur les diverses observations et études relatives aux différentes méthodes d'abattage à la ferme s'avèreraient très enrichissantes et constitueraient une bonne base pour l'établissement d'un cadre européen clair concernant les abattoirs mobiles et l'adoption futures de dérogations à leur fonctionnement, telles qu'elles sont prévues dans le Règlement (CE) 1099/2009. Une démarche qui pourrait servir d'exemple est celle de la France qui a récemment adopté un projet pilote pour des « *exploitants d'abattoir mobile souhaitant participer à l'expérimentation de dispositifs d'abattoirs mobiles* », avec pour objectif « *d'identifier les éventuelles difficultés d'application de la réglementation européenne.* ». Les résultats de cette évaluation sont attendus pour 2023.

## Conclusion

Jusqu'ici, notre rapport a permis de définir et clarifier le concept d'abattage à la ferme et d'en proposer trois modalités possiblement imaginables pour un projet au Luxembourg :

- La camion abattoir qui prend en charge l'ensemble des opérations de l'étourdissement à la découpe.
- L'unité d'abattage mobile (UMA) en collaboration avec un abattoir fixe ou un atelier de découpe.
- La combinaison de ces deux modalités permet un système « mixte » d'abattage à la ferme avec UMA et abattoir mobile pour la découpe.

Nous avons ensuite exploré le contexte de l'abattage à la ferme en commençant par rapporter les différentes raisons exprimées par les éleveurs, les premiers intéressés, pour justifier leur demande d'accès à cette technique. En premier lieu, une série d'arguments en lien avec le bien-être animal sont mobilisés, suivis par des raisons concernant les qualités organoleptiques de la viande produite, puis pour une question de sécurité des opérateurs de la mise à mort, et enfin pour permettre de mieux travailler avec des races rustiques de bovins régulièrement rencontrées en élevages biologiques ou pâturages extensifs.

Nous avons montré que ces demandes s'inscrivent non seulement dans un historique de plusieurs décennies (les premières expériences récentes d'abattage à la ferme remontent aux années 1990) mais aussi qu'une évolution législative européenne récente permet, moyennant des ajustements nationaux mineurs (cf. étude juridique d'Alice di Concetto), de développer des projets selon les trois modalités ci-dessus en toute légalité au Luxembourg. De plus, cette demande des éleveurs est soutenue par une demande des consommateurs européens et luxembourgeois qui se déclarent prêts, pour une part significative de la population, à payer plus pour pouvoir obtenir une viande provenant d'un abattage à la ferme.

Nous avons ensuite montré que l'abattage à la ferme était une opportunité tant pour faire face à la raréfaction générale des lieux d'abattage en Europe que pour soutenir la dynamique émergente des circuits-courts et pour permettre de soutenir l'élevage biologique travaillant de plus en plus avec des races rustiques.

Le cas spécifique du Luxembourg est particulièrement propice au développement de projets d'abattage à la ferme au regard, d'abord, de l'importance que l'élevage bovin a dans l'économie rurale du pays et, ensuite, du nombre très restreint d'outils d'abattage encore en activité (seulement deux pour le territoire national). En plus de répondre à une demande des éleveurs et des consommateurs luxembourgeois, l'abattage à la ferme permettrait donc d'améliorer la résilience économique du marché de la viande tout en s'inscrivant dans la dynamique européenne actuelle.

La partie suivante décrit cette dynamique européenne à travers les fiches de 14 projets d'abattage à la ferme à différents stades de développement. Ce *benchmark* permet de repérer des caractéristiques et des difficultés récurrentes et informe le Luxembourg sur la façon dont peut être développée le projet grand-ducal.

Les deux caractéristiques principales des projets européens qui se développent bien sont la capacité à communiquer et collaborer entre acteurs très différents (éleveurs, autorités sanitaires, abatteurs) et à

reconnaître que les impératifs économiques enjoignent à travailler avec des UMA ou la méthode mixte plutôt qu'avec un camion-abattoir.

Les deux difficultés principales concernent la lenteur des projets (causées entre autres, par l'incapacité des acteurs à collaborer) qui mène à un découragement général voire, parfois, à leur abandon et l'investissement initial important en énergie et en capital pour le bon développement de la dynamique.

Nous avons cependant vu que ces difficultés trouvent une série de pistes de solutions, discutées dans la troisième et la dernière partie du travail, où nous établissons quelques recommandations en termes de projets pilotes, de financement et de collaborations internationales.

En guise de derniers paragraphes à notre travail, nous voudrions revenir sur les objectifs initiaux de la mission que le MECDD a confié à l'université du Luxembourg étaient, tels que rappelé plus haut :

- **Inform**er les éleveurs des différentes possibilités de réponses à leurs demandes et à leurs besoins.
- **Accompagner** le projet dans sa mise en place et son développement.
- Nourrir la démarche avec un **benchmark** des expériences similaires dans les pays limitrophes.
- **Observer** la dynamique de manière décentrée et restituer une description « neutre » de son développement.
- Motiver et aider les éleveurs à résoudre les potentiels difficultés du projet.
- Pointer les **difficultés structurelles**, mais aussi des **leviers d'innovations** sociotechniques liés à l'abattage dans le contexte général du système alimentaire du Grand-Duché.

Malgré un contexte sanitaire et ses conséquences délétères sur l'ensemble de la société et en particulier concernant le secteur de la viande et considérant également l'évolution de la mission qui s'est transformée d'observation et d'accompagnement à mission de « débroussaillage » technique et de faisabilité suite à la mise à l'arrêt du pré-projet avec l'entreprise Massen, la mission a été atteinte dans les points suivants :

- La mission a permis de collecter une quantité importante d'informations de divers ordres (technique, sanitaire, économique, ...) et de les mettre à disposition de la dynamique qui est en train de se réorienter. Toutes ces informations ont permis de pointer les difficultés et les opportunités, en particulier à travers les exemples internationaux présentés.
- Les interviews des éleveurs ont permis d'observer leurs situations et d'adéquatement rendre compte de leurs besoins et de leurs demandes. En nous basant sur leurs récits, nous avons pu produire la première partie du présent rapport et, après l'apport du **benchmark**, nous avons proposés quelques recommandations pour l'accompagnement du projet et de son développement futur.

Motiver les éleveurs aura été le défi le plus important puisque cet élément est relativement peu dépendant de nos actions. En effet, les éleveurs rencontrés mentionnent tous sans exception la même crainte prégnante que les éleveurs français et belges : la peur d'un projet de basse intensité, énergivore et s'étendant pendant des années, minés de discussions ne permettant pas d'espérer de résultats concrets, même modeste, dans un horizon temporel raisonnable.

Tout cela nous a amené à formuler les recommandations suivantes pour le Grand-Duché du Luxembourg :

- **Privilégier l'unité mobile d'abattage (UMA)** : le faible coût et la simplicité technique de ce type de projet est un facteur déterminant dans la réussite des projets à l'étranger.
- Créer un **environnement propice pour les porteurs de projets** : un acteur central porteur de la dynamique est un atout majeur dans la bonne conduite d'une dynamique.
- **Prévoir une médiation** pour fluidifier la communication et les partages d'informations entre les acteurs.
- Développer les pistes suivantes pour contrer les freins économiques :
  - En **réduisant les surcoûts** occasionnés via une optimisation des process, la recherche de subside, la formation des acteurs et en créant des partenariats.
  - En **justifiant les surcoûts** via une approche marketing optimisée.
- Développer les pistes suivantes pour contrer les freins sanitaires : par la **coordination d'un dialogue** entre acteurs partenaires et s'appuyant sur les **retours d'expérience** des pays voisins.
- Lancer un **projet-pilote** pour expérimenter concrètement le projet en situation au Grand-Duché du Luxembourg.
- Établir et développer les **collaborations transfrontalières** avec les acteurs intéressés dans les pays voisins.

La situation est cependant toujours dynamique : des demandes existent dans le milieu de la production et dans le milieu de la consommation, les projets similaires se multiplient chez tous les voisins du Luxembourg, des évolutions législatives européennes valident la possibilité de développer ce type de projets. Cette conjonction est la fenêtre d'opportunité pour que le Luxembourg lance prochainement ses premiers abattages mobiles.

Les prochaines étapes pour le Grand-Duché du Luxembourg dans ce processus sont :

- La présentation officielle des résultats de ce rapport aux ministres de l'Environnement, du Climat et du développement durable (MECDD) ainsi que de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural (MAVDR) accompagné de leurs cabinets. Nous espérons également pouvoir le présenter aux abattoirs ainsi qu'aux éleveurs intéressés, idéalement sur invitation officielle des deux ministères compétents.
- Répondre à l'invitation de venir présenter le présent rapport au groupe de travail « Agriculture » de la Grande-Région.

## Bibliographie

- [1] N. Vialles, «Dépouiller la bête: l'habillage des carcasses,» *Anthropozoologica*, vol. 1, n° 11, pp. 27-30, 1987.
- [2] B. Menzies, D. Wood et M. Dimambro, «Assessing the Viability and Sustainability of Mobile Abattoirs in Scotland,» social research (Scottish Government - Riaghaltas na h-Alba), Glasgow, 2020.
- [3] A. De Bruyn, «Unité mobile d'abattage. Étude de faisabilité en Province du Luxembourg,» CER-Groupe, Marche-en-Famenne, 2012.
- [4] EFSA Panel on Animal Health and welfare, «Welfare of cattle at slaughter,» *Efsa Journal*, vol. 18, n° 111, pp. 1-107, 2020.
- [5] D. Ferguson et R. Warner, «Have we underestimated the impact of pre-slaughter stress on meat quality in ruminants?,» *Meat Science*, vol. 80, n° 11, pp. 12-19, 2008.
- [6] S. La Spina, «Quelles races bovines pour relever les nouveaux défis de notre agriculture. Potentiel des races mixtes,» *Nature et Progrès Belgique*, Namur, 2017.
- [7] T. Astruc, C. Terlouw, E. Haye, A. Heyer, J.-F. Chazeix et e. al., «Intérêt d'une unité mobile pour abattre sur site de production : bien-être des animaux et qualité technologique des viandes,» *Journées de la Recherche Porcine*, n° 137, pp. 113-118, 2005.
- [8] A. J. Fitzgerald, «A Social History of the Slaughterhouse: From Inception to Contemporary Implications,» *Human Ecology*, vol. 17, n° 11, pp. 58-69, 2010.
- [9] B. Descamps, «Fenêtre sur abattoir,» *Histoire urbaine*, vol. 1, n° 124, p. 123 à 138, 2009.
- [10] S. La Spina, «Réflexions et pistes pour développer les possibilités d'abattage de proximité pour nos éleveurs wallons en circuit courts. Compte rendu des rencontres citoyennes dans le cadre du projet "Échangeons sur notre agriculture",» *Nature et Progrès Belgique*, Namur, 2015.
- [11] A.-L. Mathy, *Travail et Emploi dans les abattoirs, étude conjointe de la condition animale et du bien-être des travailleurs*, Bruxelles, 2022.
- [12] A. Turlot, E. Jérôme et J. Beuve-Mery, «Production et commercialisation de viande bovine en circuits courts. Repère socio-économiques,» Centre Wallon de Recherches agronomiques, Gembloux, 2021.
- [13] IfaS, «Guide méthodologique et état de lieux théorique de l'offre et de la demande alimentaire de la restauration collective en Grande Région,» Université des sciences appliquées de Trèves, Birkenfeld, 2020.
- [14] F. Bouville, «Etude d'impact environnemental. De la production à la distribution en restauration collective: détermination du bilan carbone d'un steak haché,» Isara, 2020.

- [15] Commission européenne, Direction générale de la concurrence, «La politique de concurrence de l'Union européenne en action : DG Concurrence en action,» Publication Office, Bruxelles, 2018.
- [16] S. La Spina et D. Tadli, «Abattae à la ferme. Pistes pour une concrétisation en Wallonie.,» Nature et Progrès Belgique, Namur, 2018.
- [17] M. S. Eriksen, R. Rødbotten, A. M. Grøndahl, M. Friestad, I. L. Andersen et C. M. & Mejdell, «Mobile abattoir versus conventional slaughterhouse-Impact on stress parameters and meat quality characteristics in Norwegian lambs,» *Applied Animal Behaviour Science*, vol. 149, n° 11-4, pp. 21-29, 2013.
- [18] C. Terlouw, «Stress reactivity, stress at slaughter and meat quality. Meat Quality, Genetic and Environmental factors,» INRA, Clermont-Ferrand, 2015.
- [19] M. S. Friedrich, K. J. Schiffer, S. Retz, C. Stehling, I. Seuß-Baum et O. & Hensel, «The Effect of On-Farm Slaughter via Gunshot and Conventional Slaughter on Sensory and Objective Measures of Beef Quality Parameters,» *Journal of Food Research*, vol. 4, n° 12, p. 27, 2014.
- [20] C. De Faverau, «Laberls et la brouillard,» ACRF-Femme en milieu rural ASBL, Arlon, 2016.
- [21] C. May, «Petit guide des SPG ou comment développer et faire fonctionner les systèmes participatifs de garantie,» IFOAM, Genève, 2008.
- [22] R. Reckinger, D. Kapgen et M. Korjonen, «Food Governance durch Qualitätszertifizierungen,» chez *Handbuch Ernährungskommunikation. Interdisziplinäre Perspektiven im Kontext von Nachhaltigkeit*, Springer, 2021.
- [23] A. Pflimlin, P. Faverdin et C. Beranger, «Un demi-siècle d'évolution de l'élevage bovin. Bilan et perspectives,» *Fourrages*, pp. 429-464, 2009.