

## L'enquête

# Des abattoirs à réformer

Les animaux d'élevage meurent dans des conditions souvent indignes, dénoncées par certaines associations au nom du bien-être animal. Pourtant, des éleveurs, des bouchers et des citoyens s'engagent pour un abattage plus respectueux.

**D**ES HUBLOTS installés sur l'estomac de vaches. La vidéo, publiée le 20 juin par les militants de l'association L214, a été tournée dans un centre de recherches en nutrition animale du groupe Avril, à Saint-Symphorien, dans la Sarthe. La pose, sur le flanc de ces bovins, d'une ouverture pour intervenir directement dans leur panse, pose des questions éthiques que l'optimisation de la productivité ne suffit pas toujours à justifier.

La maltraitance des animaux domestiques n'existe pas seulement dans les laboratoires. Elle intervient à toutes les étapes du cycle de production : porcs aux dents et queues coupées entassés dans une case privée de lumière naturelle, gavage de bovins aux céréales pour les « alourdir », abattage dans des usines à viande aux cadences infernales... Impossible, pour cette enquête, d'entrer dans un abattoir à visage découvert. « Il est plus facile d'entrer dans un sous-marin nucléaire », notait le député Olivier Falorni, rapporteur de la commission

d'enquête sur les conditions d'abattage des animaux de boucherie. De plus en plus de professionnels de la filière, mais aussi des personnalités, comme l'animateur de télévision Nagui ou l'acteur Brad Pitt, dénoncent les dérives de l'élevage industriel.

### *Le transport en question*

À la ferme de Lignièrès, en Bourgogne-Franche-Comté, les vaches d'Émilie Jeanin paissent paisiblement. Cette éleveuse de 39 ans ne méconnaît pourtant pas la maltraitance animale. Régulièrement, quelques-unes de ses 220 charolaises traversent le pays pour rejoindre les grands abattoirs de l'Ouest, notamment en Ile-et-Vilaine ou dans les Côtes-d'Armor. Et l'éleveuse se soucie des conditions de transport des animaux. « On met déjà dix heures pour aller là-bas en voiture, alors vous imaginez le temps en camion ? s'insurge-t-elle. Au cours de ce transport, les animaux tombent,

**De plus en plus d'abattoirs locaux mettent la clé sous la porte.**





se blessent, se battent, perdent du poids ou bien stressent. »

D'où l'intérêt des abattoirs de proximité, généralement propriétés d'une collectivité et gérés par une société d'intérêt collectif agricole (Sica). Mais face à la puissance financière des structures des industriels du secteur, de plus en plus d'abattoirs locaux se voient contraints de mettre la clé sous la porte, victimes d'une baisse d'activité. Pour lutter contre ce phénomène et s'assurer du bien-être de ses bêtes jusqu'à leur mort, Émilie Jeannin a lancé le projet d'un abattoir mobile. Un semi-remorque, doté d'un agrément sanitaire, se déplace

**À gauche, Pierre Guillerm, éleveur de bovins dans le Finistère. Au centre Andrei Maximov, boucher à Brest, et son associé Louis. Les trois hommes sont soucieux du bien-être animal (lire page 25).**

à la ferme. Chaque vache concernée est mise à mort de manière individuelle, sans stress et sans attente. Son entreprise, appelée Le bœuf éthique, réunit six actionnaires et 250 éleveurs partenaires.

### **De nouvelles pistes à tester**

Émilie Jeannin s'inspire de l'exemple de la Suède, où l'abattage mobile existe depuis cinq ans. « J'ai été subjuguée, toutes les innovations ont été mises au service du bien-être des animaux et à l'amélioration de la qualité de la viande », dit-elle. Grâce au décret d'application de l'article 73 de la loi

• • •





●●●  
Égalim sur l'expérimentation des dispositifs d'abattoirs mobiles, publié le 16 avril 2019, il est désormais possible de tester ce procédé en France, à condition d'obtenir l'agrément sanitaire du ministère de l'Agriculture. « L'expérimentation porte sur deux volets, explique Émilie Jeannin. Elle doit évaluer si le dispositif mobile améliore la protection animale au moment de l'abattage, mais aussi s'il présente une viabilité économique. »

Malgré l'intérêt des éleveurs pour ce projet estimé à 1,5 million d'euros, Émilie Jeannin et ses associés peinent à obtenir des subventions. « Les industriels nous mettent clairement des bâtons dans les roues et déclarent que l'abattage mobile n'apporte aucun avantage aux animaux en termes de mieux-être puisque c'est la mort qui les attend... À la région, on nous a dit que ce projet ne susciterait rien en termes de "dynamique de territoire", alors qu'il va permettre à 250 éleveurs de gagner correctement leur vie en vendant leurs bêtes au juste prix, d'employer une douzaine de



**-37%**  
**C'est la baisse du nombre d'abattoirs en France, passés de 400 en 2003 à 250 en 2019.**  
*(Source : confédération paysanne.)*

personnes et de fournir aux abattoirs de proximité de l'activité de première découpe et de stockage à froid de la viande... C'est complètement incohérent», déplore-t-elle.

À l'autre bout du pays, à Plabennec, dans le Finistère, la question du bien-être animal taraude aussi Pierre Guillerm. L'éleveur de 57 ans connaît le caractère de chacune de ses 145 vaches allaitantes, issues de races très variées : limousines, montbéliardes, blondes d'Aquitaine, jersiaises, angus...



### 3 questions à...

Andreï Maximov, de la boucherie Meat Couture, à Brest.

## « Je travaille avec des éleveurs attentifs au bien-être animal »

**E**n octobre 2018, deux boucheries avaient été vandalisées, dont la vôtre. Les activistes se sont-ils trompés de cible ?

J'ai pris pour d'autres. Les vegan (qui ne consomment aucun produit issu des animaux, NDLR) dénoncent avec raison la maltraitance des animaux, leur transport sur des centaines de kilomètres, leur abattage à la chaîne, leur gavage aux céréales par des industriels de la viande. Mais en s'en prenant à ma boutique, ils s'en prennent à un boucher respectueux du bien-être animal. Malheureusement, rien n'est fait pour distinguer les bonnes pratiques des mauvaises. Certains artisans se fournissent auprès des industriels, comme le font les supermarchés de la viande. En agissant ainsi, ils nourrissent une certaine confusion chez le consommateur... et les activistes.

### Comment agissez-vous contre la maltraitance animale ?

Je cherche à connaître les conditions d'élevage et d'abattage. J'achète par exemple en Autriche des vaches simmental qui ont eu une belle vie à la ferme. Après avoir produit du lait, elles ont donné naissance à des veaux, puis brouté dans les pâturages. Tuées sur place vers huit ans, elles offrent une viande persillée, avec du gras et du muscle, fantastique au goût. Côté volailles, je refuse par exemple de vendre des chapons, des coqs que l'on a castrés. À la place, je propose de cuisiner un coq au vin ou une poulette.

### Qu'apportent les petits abattoirs ?

Dans certains abattoirs de proximité, comme dans celui de Quimper, on met de la musique pour réduire leur stress. Dans d'autres, aux États-Unis, on n'hésite pas à faire appel à des magnétiseurs ! Des pratiques inexistantes dans les abattoirs industriels. ■ R. B.

« Je suis plutôt un collectionneur ! » plaisante-t-il. Plusieurs d'entre elles auront une vingtaine d'années lorsqu'elles partiront pour l'abattoir. « Les vaches gentilles, comme cette montbéliarde qui a perdu son veau et que je peux mener au lasso facilement, un peu comme dans le film *La vache et le prisonnier*, je les garde », dit-il.

### Un boucher pas comme les autres

Un sentimentalisme qu'apprécie Andreï Maximov (*lire ci-contre*), boucher à Brest, qui lui achète régulièrement des bovins. « Ici, ils ont une belle vie », souligne cet artisan de 34 ans. Ce lundi de printemps, il lui rend visite en compagnie de l'un de ses deux associés, Louis Roussel. Histoire de faire une petite balade et de repérer quelques beaux spécimens.

Pierre Guillerm sait qu'il pourra compter sur une ou deux commandes prochaine. « L'idéal, c'est de trouver des bouchers comme lui, mais ils ne courent pas les rues, remarque-t-il. La plupart se contentent de

**1** En plus de l'herbe de ses champs, l'éleveur Pierre Guillerm donne à ses bovins des légumes issus d'une entreprise locale.

**2** Gwenaël Le Berre, éleveur, coprésident d'une association en faveur de l'abattage de proximité, et Sophie Bozec, qui s'approvisionne régulièrement en vente directe.

**3** Andreï Maximov, boucher à Brest, et son associé, Louis Roussel.





Alexandre Peuziat (ici avec son père) a repris la ferme porcine bio de ses parents.

32 millions

**C'est le nombre d'animaux tués, en 2015, en France.**

*(Source : rapport de la commission d'enquête sur les conditions d'abattage des animaux de boucherie dans les abattoirs français.)*

●●●

passer des coups de fil auprès d'abattoirs industriels, sans savoir comment les animaux sont élevés. »

Pendant son CAP de boucherie, Andreï Maximov a eu l'occasion d'observer de près les « accrocheurs » et les « saigneurs ». Une expérience difficile. « Dans les petites structures, les gars accomplissent bien leur boulot, mais dans les grandes, les ouvriers doivent aller tellement vite qu'ils maltraitent forcément les animaux. »

Quelques dizaines de kilomètres plus au sud, à Pont-Croix, non loin de Quimper, l'abattoir de proximité a fermé il y a deux ans. Depuis, une cinquantaine d'éleveurs, de citoyens et d'élus ont souhaité maintenir une filière de viande locale, en créant l'Association pour le développement de l'abattoir de proximité en ouest Cornouaille (Adapoc). Le projet a été récompensé en 2018 par l'Anact (Agence nationale pour l'amélioration des conditions de travail). « Nous avons repensé tout le dispositif d'accompagnement des animaux en intégrant les principes de "bienveillance" animale », indique Gwenaël Le Berre, éleveur et coprésident. L'usage de matériaux

atténuant les bruits métalliques des outils, source de grand stress, et la diffusion de « sonorités apaisantes » sont inscrits dans le cahier des charges de la réhabilitation de l'abattoir.

Un investissement de 600 000 euros, là encore difficile à financer malgré l'intérêt des éleveurs locaux. « L'abattoir réalisera un tonnage annuel identique à l'ancien, soit environ 250 tonnes, mais avec un service de découpe et de transformation qui valorisera les filières bio et labellisées », ajoute Henri Peuziat, coprésident de l'Adapoc. Il espère que son fils Alexandre, qui a repris sa ferme porcine bio, n'aura ainsi plus à transporter ses cochons sur 85 kilomètres pour rejoindre l'abattoir intercommunal du Faou, près de Brest.

Sophie Bozec, directrice financière de 46 ans, achète du porc en vente directe à la ferme des Peuziat. Elle a rejoint l'Adapoc en tant que consommatrice et militante de la transition écologique. « J'ai trois enfants et l'impression que l'on va à marche forcée vers le néant, s'inquiète-t-elle. Aujourd'hui, je préfère manger moins de viande mais de meilleure qualité, issue de filières respectueuses du bien-être animal. » ■ **R. B.**