



ENQUÊTE



Et si les animaux étaient tués sur leur lieu de vie plutôt que dans des abattoirs industriels? Pour leur épargner des souffrances, des éleveurs cherchent à reprendre la main sur cette étape de leur activité

Emilie Jeannin, éleveuse, porte depuis quatre ans un projet d'abattoir mobile.

Par **SÉBASTIEN BILLARD**
 Photo **ARNAUD FINISTRE**

Ca me rend malade, j'ai horreur de ça. J'ai la boule au ventre dès qu'on les charge. J'ai l'impression de les trahir... » Pour Emilie Jeannin, c'est chaque fois le même déchirement. Cela fait maintenant quatorze ans que cette éleveuse de charo-

laises installée aux Lignièrès, un grand corps de ferme au-dessus du village de Beurizot (Côte-d'Or), a repris l'exploitation familiale avec son frère. Mais le temps qui passe n'y change rien. Pour cette jeune femme aux cheveux blonds et au regard



▲ *Guylain Pageot milite, lui aussi, pour que les animaux soient traités avec respect, jusqu'à la fin.*

clair, conduire ses bêtes à l'abattoir demeure une épreuve douloureuse et redoutée. A la tristesse de les voir partir s'ajoute le profond sentiment de frustration d'être brutalement séparée d'animaux dont elle s'est occupée durant des années, sans possibilité de les accompagner jusqu'à la fin de leur vie. « *Quand je laisse ma bête, je suis dépossédée et je prie pour que ça se passe bien.* » Sa hantise : que les êtres qu'elle a choyés soient soumis à des situations de stress, à des conditions sanitaires dégradantes, voire à de la maltraitance. « *Comme tout le monde, j'ai vu les images tournées dans certains abattoirs par [l'association de protection animale] L214. Elles m'ont choquée. On les a forcément en tête quand on conduit nos animaux à l'abattage. C'est compliqué à assumer...* »

MÉTHODE SUÉDOISE

La souffrance est telle que l'éleveuse, propriétaire d'un cheptel de 240 bovins, s'est mis en tête, voilà quatre ans, de tout faire pour y échapper, en s'attendant à un étonnant projet : construire le tout premier abattoir mobile de France. « *L'idée est de faire venir l'abattoir à la ferme plutôt que de déplacer les animaux*, résume-t-elle. *Ce ne sont pas des caisses de savons. On doit transporter de la viande, pas des êtres vivants.* » Là est la première et principale vertu de cette méthode qu'elle a découverte lors d'un voyage en Suède : épargner aux animaux de pénibles heures de trajet, avec le risque de stress, de souffrances et de blessures qu'elles génèrent. En France, les bêtes de ferme parcourent en effet des centaines de kilomètres, car une vingtaine d'abattoirs seulement traitent la moitié de la production nationale de viande. Cette concentration est aussi géographique, puisque 40% des abattages se déroulent en Bretagne. « *Ils sont entassés pendant des heures dans des camions, on les coupe de leur environnement et on les mélange avec d'autres bêtes qu'ils ne connaissent pas* », expose Emilie Jeannin, émue.

Pour visualiser à quoi pourrait ressembler son abattoir mobile, il faut imaginer un dispositif de quatre remorques, qui se déplacerait de ferme en ferme. Dans la première remorque, on trouve l'abattoir proprement dit; dans la deuxième, les vestiaires, les bureaux et les services vétérinaires; dans la troisième sera réalisé le ressuage (séchage) des carcasses; et dans la dernière seront stockés les déchets, les peaux, etc. Pour Emilie, engagée à la Confédération paysanne, « *c'est simple, c'est ça ou j'arrête. Je ne peux pas continuer l'élevage si l'abattage ne change pas. C'est beaucoup trop douloureux* ». A l'entendre,

tout le monde devrait y gagner : des animaux moins stressés développent moins de toxines, « *c'est donc l'assurance pour les consommateurs d'une viande de meilleure qualité* ». Pour les éleveurs, assister à l'abattage et ne pas laisser leurs bêtes aux mains des industriels, c'est retrouver du « *pouvoir* », de la « *dignité* » : « *On reprend la main sur une phase cruciale. On échappe à un système d'abattage opaque, dont on a complètement perdu la maîtrise.* »

Emilie Jeannin n'est pas la seule à vouloir s'affranchir des grands groupes industriels.

Plus à l'ouest, en Loire-Atlantique, 150 éleveurs bio envisagent eux aussi de se lancer dans l'abattage à la ferme. Avec une manière de procéder quelque peu différente de celle décrite par Emilie : l'animal sera étourdi sur place puis saigné dans un simple caisson mobile, avant d'être transporté dans une unité fixe, dite de « *mise en carcasse* ». « *Cela fait une dizaine d'années que j'ai ça en tête*, raconte Guylain Pageot, membre de l'association Abattage des Animaux sur leur Lieu de Vie (AALVie) et éleveur de vaches laitières à Villeneuve-en-Retz. *On en parle peu dans le milieu. C'est un peu tabou, mais je me suis rendu compte que ça nous pèse, à tous.* » Lui, c'est en Allemagne qu'il a découvert cette méthode, il y a deux ans. « *Ce n'est pas du tout un retour à des techniques archaïques. L'animal* ►►

“CE N'EST PAS DU TOUT UN RETOUR À DES TECHNIQUES ARCHAÏQUES.”

GUYLAIN PAGEOT,
ÉLEVEUR DE VACHES
LAITIÈRES



◀ Emilie Jeannin commercialise « en direct » la viande issue de son élevage.

permettre aussi une rémunération plus juste pour les éleveurs, de quoi motiver les consommateurs.

MOMENTS DE DÉCOURAGEMENT

Après quatre années de combat, d'allers-retours incessants entre sa ferme et Paris, d'enthousiasme, mais aussi de quelques moments de découragement, Emilie entrevoit enfin le bout du tunnel. Elle a réussi à convaincre six investisseurs, et, après une campagne de financement participatif, la construction de l'abattoir mobile devrait démarrer en novembre. Guylain Pageot et ses camarades ont eux aussi décidé de se tourner vers le financement participatif pour lancer la construction de vingt caissons mobiles. Evidemment, les industriels surveillent de près l'émergence de ces initiatives, à en croire Emilie Jeannin : « Des banques se sont montrées très frileuses avec moi, et certaines m'ont avoué avoir reçu

►► est tué dans le respect des règles sanitaires les plus strictes », souligne-t-il.

La multiplication de ces initiatives réjouit Jocelyne Porcher. Ancienne éleveuse, aujourd'hui directrice de recherche à l'Institut national de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement (Inrae), cette sociologue travaille depuis 2005 sur des alternatives aux abattoirs industriels et a créé l'association Quand l'Abattoir vient à la Ferme. Si la France a pris du retard sur ce sujet par rapport à certains de ses voisins européens, « c'est parce que la réglementation l'interdisait ». La loi EGAlim, votée en 2018, a changé la donne et a rendu possible l'expérimentation d'abattoirs mobiles. « Aujourd'hui, peu importe comment ils sont élevés, tous les animaux sont transportés dans les mêmes conditions, abattus de la même manière, dans les mêmes abattoirs », rappelle Jocelyne Porcher. Ce système occasionne de la culpabilité et de la souffrance pour l'éleveur, dont le lent et patient travail peut être gâché par cette fin sur laquelle il n'a aucun contrôle. « Car, n'en déplaise aux véganes, pour elle, « la mort prévisible des animaux n'empêche ni le lien ni le respect ». Ce qu'il faut combattre, c'est « l'industrialisation des relations entre hommes et animaux ».

CADENCES MODESTES

Reste une question : l'abattage à la ferme est-il économiquement viable? Emilie Jeannin comme Guylain Pageot en sont persuadés, et ce malgré des cadences qui s'annoncent très modestes, à des



Le dispositif de l'association AALVie peut se déplacer facilement, de ferme en ferme.

années-lumière de celles des grands abattoirs, où il n'est pas rare que 80 bêtes soient abattues par heure, et entre 500 à 800 par jour. Son abattoir mobile à elle ne se rendra que sur une seule ferme par jour, et le rythme quotidien n'excédera pas 5 à 12 bovins. C'est peu mais suffisant pour devenir rentable dès la deuxième année, selon les calculs de la jeune femme. Plutôt que de miser sur le volume, comme les abattoirs, Emilie fait un pari : créer une toute nouvelle filière de vente et de distribution. La viande provenant de son abattoir mobile sera vendue sous la marque Le Bœuf éthique, une sorte de label, garantissant aux consommateurs que « les animaux ont été bien nourris, sans OGM, et abattus dans de bonnes conditions ». La viande sera certes vendue un peu plus cher, mais la réduction du nombre d'intermédiaires pourrait

des pressions pour ne pas me soutenir. Notre projet dérange forcément. On bouleverse un système bien établi. » Jocelyne Porcher pointe un autre danger : le risque de récupération de cette démarche. Selon l'auteure de « Cause animale, cause du capital » (éd. Le Bord de l'eau), les industriels, surfant sur les préoccupations des consommateurs, pourraient être tentés d'investir ce marché émergent sans bouleverser la nature de leurs pratiques – en somme, d'en dévoyer la philosophie. Elle met en garde : « Il est important que les consommateurs comprennent qu'un système d'abattage renvoie à un système d'élevage ou à un système de production. Abatte "à la ferme" des animaux sortis de l'industrie, même "welfarisée" [se proclamant soucieuse du bien-être animal, NDLR] et repeinte en vert, ne change pas grand-chose pour les animaux. » ■