







— DU CARGO AU FRIGO

# C'est abattu près de chez vous

Manger de la viande locale, d'accord. Encore faut-il que l'animal ait été tué sur place. Une pratique qui se développe en France.

25 août 2020 Épisode n° 8

Les épisodes 

Texte [Thibaut Schepman](#) 

Photo [Sébastien Calvet](#) 

Édité par [François Meurisse](#) 

Franck Renolleau et son frère Julien élèvent depuis 2007 120 vaches charolaises sur 160 hectares en agriculture biologique. Ils produisent « 100 % de ce dont les animaux ont besoin », jusqu'aux protéines végétales mangées par leurs bêtes. Alors que les élevages français importent chaque année des millions de tonnes de tourteaux de soja, notamment du Brésil, les Renolleau ont fait le choix de cultiver de la féverole, une alternative très économe en eau et cultivable sur le territoire français. Reste pour eux une seule incohérence dans la vie de leurs animaux : leur mort. Avec d'autres éleveurs de Loire-Atlantique, ils ont décidé de renoncer aux abattoirs et d'abattre leurs animaux directement à la ferme.

Pour comprendre leur décision, il faut reprendre un peu le fil de l'histoire. En 2016, dans l'enquête sur la viande Steak assez, Les Jours avaient raconté que la barbaque française est une grande voyageuse. Entre autres parce que l'activité est concentrée sur moins de 300 abattoirs à l'échelle du pays, beaucoup devenant d'immenses et opaques usines où les saigneurs « font », comme on dit pudiquement, les animaux à un rythme difficile à imaginer. De l'abattage, en somme.

La grande distribution a, elle, continué à vendre principalement la viande la moins chère, peu importe sa provenance. En avril dernier, Les Jours vous racontaient ainsi comment des agneaux de Nouvelle-Zélande ont été vendus dans des magasins Leclerc, Intermarché et Système U au moment même où les éleveurs français déploraient une surproduction... Le tout alors que toute la grande distribution jurait pourtant de vendre bleu-blanc-rouge (lire l'épisode 4, « Les supermarchés tirent sur la corde locale »).

En fait, ces éleveurs font sortir du système ce qui est probablement la meilleure viande de France. (...) Il faut rendre légale cette pratique qui est légitime et qui existe de toute façon déjà.

Comme souvent en matière de bouffe locale, c'est loin des supermarchés que les choses avancent. Dans Steak assez, un éleveur nous racontait faire tuer illégalement une partie de ses bêtes à la ferme : « J'ai un ami qui était abatteur, il vient me donner un coup de main. Il fait ça très bien, il met une balle dans la tête des bêtes, voilà. Ça a pas été évident d'oser faire ça, d'y arriver, de le faire sans culpabilité. »

Selon de nombreux connaisseurs du secteur, cette pratique est largement généralisée chez les petits producteurs, qui procèdent ainsi afin de limiter le stress et les souffrances de leurs animaux et pour garder jusqu'au bout la main sur leur production. Dans Steak assez, la sociologue et ancienne éleveuse Jocelyne Porcher confiait aux Jours : « En fait, ces éleveurs font sortir du système ce qui est probablement la meilleure viande de France. (...) Il faut rendre légale cette pratique qui est légitime et qui existe de toute façon déjà. » Photo Sébastien Calvet/ Les Jours.

Depuis, la sociologue devenue militante de l'abattage à la ferme a mobilisé un réseau d'éleveurs et d'acteurs de la filière et a été auditionnée par des parlementaires. Elle a visiblement été convaincante : un décret a autorisé en avril 2019 l'expérimentation des abattoirs mobiles. Cette mesure permet de faire des tentatives en France pendant quatre ans de dispositifs d'abattage se rendant directement dans les fermes, s'inspirant d'exemples déjà pratiqués à l'étranger. L'expérimentation des abattoirs mobiles a été autorisée par un décret d'avril 2019, s'inspirant d'exemples pratiqués à l'étranger.

En Suède, des camions tout équipés, totalement autonomes en eau et en électricité, se rendent dans plusieurs fermes – parfois très éloignées – dans la même journée et permettent de tuer, dépecer et débiter plusieurs dizaines d'animaux en quelques heures. Ces usines mobiles coûtent plus de 2 millions d'euros. Une version plus petite et non autonome, appelée « camion Schwaiger », a été utilisée en Autriche pendant une dizaine d'années avant d'être interdite. Elle coûte 500 000 euros. C'est également ce genre d'outil qui est autorisé pendant les fêtes de l'Aïd dans certaines villes de France, notamment dans le Val-d'Oise, à Sarcelles. En Suisse, il est autorisé, sur dérogation, d'abattre ses animaux à la ferme puis de transporter immédiatement les carcasses – avec un caisson ou une remorque

conçus spécialement pour cette opération – pour qu’elles soient transformées dans un abattoir. Ces équipements coûtent environ 15 000 euros.

Pour Jocelyne Porcher, le fait que la France puisse expérimenter à son tour les abattoirs mobiles est une victoire : « Ça fait quinze ans que je milite pour, je crois que l’envie actuelle de circuits courts et l’envie de reconnecter les éleveurs et les consommateurs a fini par convaincre. Maintenant, j’ai décroché de ce sujet, je laisse la main aux éleveurs, c’est à eux de se l’approprier. » Photo Sébastien Calvet/ Les Jours.

En Provence, en Normandie, dans le Luberon et en Bourgogne, où l’éleveuse Émilie Jeannin vient de boucler son financement participatif de 250 000 euros, de nombreux groupements sont en train de bâtir des projets d’abattoirs mobiles. En Loire-Atlantique, 150 éleveurs et éleveuses font partie des plus avancés du pays. Regroupés au sein de l’association AALVie (Abattage des animaux sur leur lieu de vie), ils ont acheté un caisson – une sorte de remorque très équipée – et l’ont utilisé en février dernier pour abattre un premier animal sous le contrôle des services vétérinaires. Ils tentent maintenant d’en acquérir d’autres, notamment via un crowdfunding qui a dépassé les 62 000 euros.

Confier nos animaux à des gens qui ne nous connaissent pas, qui ne sont pas impliqués dans la relation qu’on a avec nos animaux depuis leur naissance, ça ne nous convient pas.

Franck Renolleau, notre éleveur de vaches charolaises, fait partie depuis 2016 du collectif à l’origine du projet : « Nous faisons tout pour élever nos vaches dans une démarche la plus locale et autonome possible, afin de réduire l’impact environnemental et pour nouer un lien étroit avec les consommateurs. Il reste un point faible, c’est l’abattoir. Confier nos animaux à des gens qui ne nous connaissent pas, qui ne sont pas impliqués dans la relation qu’on a avec nos animaux depuis leur naissance, ça ne nous convient pas. »

L’association AALVie entend travailler avec des éleveurs qui, comme les Renolleau, veulent produire de la viande issus d’animaux « nés, élevés et abattus à la ferme ». Voici comment les choses devraient se passer. Après la visite d’un vétérinaire validant la bonne santé de l’animal, un professionnel salarié de l’association viendra sur la ferme. En présence de l’éleveur, il sera chargé d’étourdir l’animal à l’aide d’un matador. L’animal sera ensuite chargé dans le caisson de l’association où le même professionnel le saignera. Il devra ensuite le porter dans l’heure dans une « unité d’éviscération », que l’association doit faire construire d’ici là, où il se chargera de la découpe et de la mise en carcasse. La viande sera ensuite vendue à la ferme, en boucherie ou dans les cantines de la région. Le tout, selon les prévisions d’AALVie, à un coût proche de celui pratiqué dans les abattoirs traditionnels.

Pour Franck Renolleau, cette technique pourrait bénéficier aux humains comme aux animaux d’élevage : « Cette méthode demande une relation forte entre l’éleveur, l’animal et l’opérateur. Pour l’animal, cela limite les souffrances, puisqu’il va rester jusqu’à l’étourdissement dans des lieux qu’il connaît, il évite la longue attente dans le couloir de la mort. L’éleveur, lui, va garder jusqu’au bout la maîtrise et la relation avec son animal. Et pour l’opérateur, ça permet de pratiquer de nombreuses tâches de A à Z, en étant impliqué dans la vision et dans le projet, c’est à l’opposé de la routine et de la monotonie des abattoirs actuels. »

On sort de l’abstrait, le consommateur redevient responsable de la mort de l’animal qu’il va manger.

Jocelyne Porcher estime, elle, que la démarche devrait relocaliser également la « responsabilité » de la mort : « Si l’animal que vous mangez est élevé à quelques dizaines de kilomètres au maximum de chez vous, vous pouvez aller le voir. Vous pourrez même peut-être, dans certaines conditions, assister à son abattage. On sort de l’abstrait, le consommateur redevient responsable de la mort de l’animal qu’il va manger, c’est une rupture très forte. » Amis du local, vous allez être servis. Quelques jours avant votre prochaine entrecôte, vous passerez peut-être un coup de fil à votre éleveur ou éleveuse préféré : « Allô, je voulais savoir si tu comptais bientôt tuer le bœuf dont on avait parlé? » ■