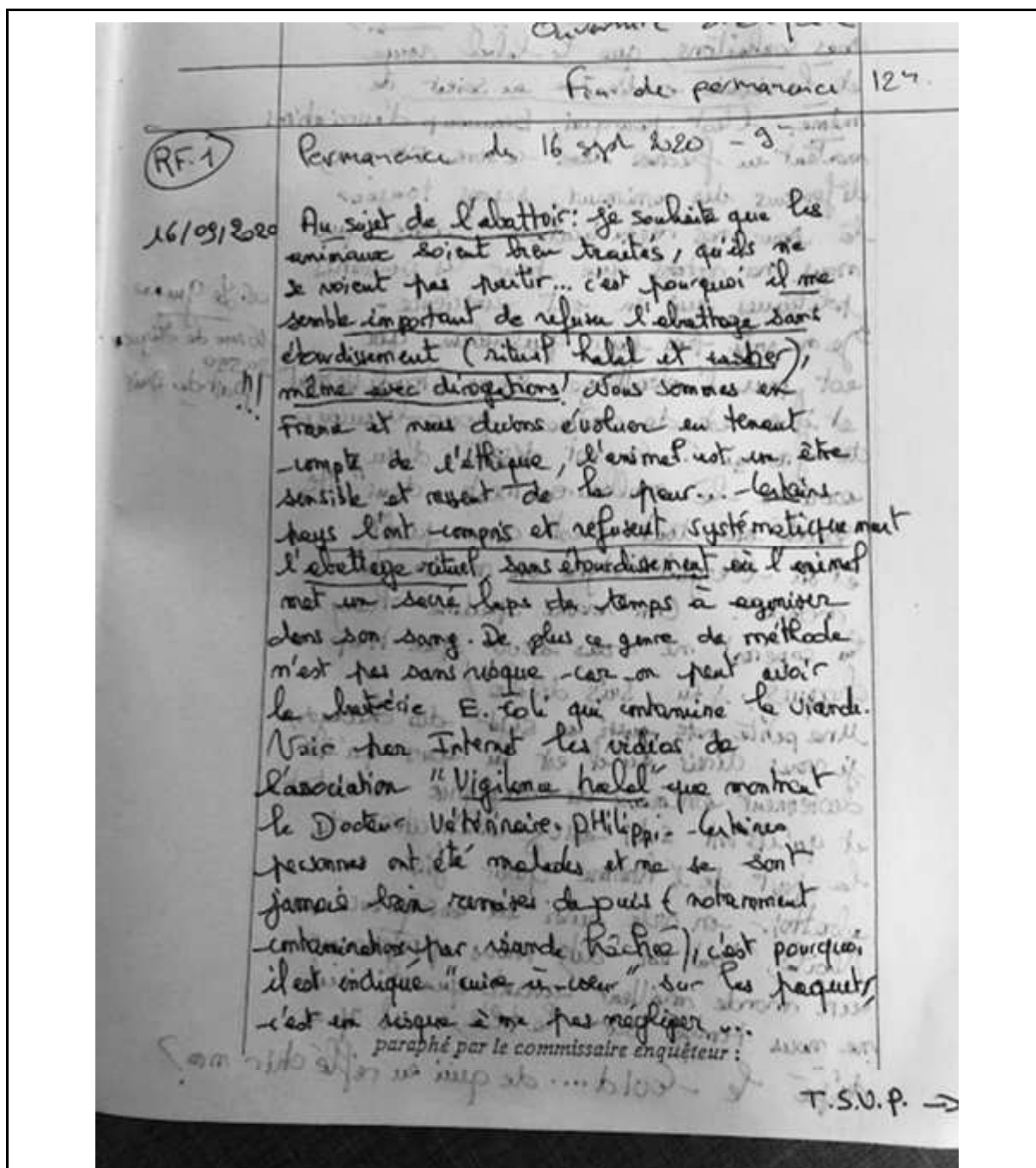


III.4 - OBSERVATIONS ET PROPOSITIONS DU PUBLIC

III.4.1 - REGISTRES D'ENQUETE

III.4.1.1 Registre de la mairie de LE FAOU

RF-1 :



Observations du public

signatures

Actuellement, le viande brie ne doit pas être abattue rituellement. nous Français, nous souhaitons, que le label rouge et le viande ordinaire ne soient de même. C'est pourquoi, beaucoup d'associations militent en faveur de ce sens. Et nous, défenseurs des animaux, serons toujours là pour nos résolutions. Sachez que nous ne votons que pour les personnes politiques qui en ont conscience.

"Je ne vote pas pour quelqu'un, qui est pour l'abattage, sans égard de mal et il en est de même pour beaucoup de Français... On est désolé d'en arriver là malheureusement dans cette société où tout n'est que profit et où l'égoïsme règne en maître du monde".

On m'a même demandé pourquoi je ne vous avoir pas trop choqués, j'en suis désolé ! Une petite note sur le sujet des décès, je vous dirais qu'il est si tous qu'ils deviennent animaux de compagnie - en statut - et qu'ils ont subi assez d'années de la part de l'homme pour faire un abattoir - on vote aussi en conséquence.

Non, tout est dit, nous préparons un monde meilleur avant que le ciel ne nous tombe sur la tête, il y a déjà le - boid... de quoi en réfléchir non ?

M. J. Gueau
16 rue de Sigurn
29590
Port de Duiz

III.4.1.2 Registre de la mairie de HANVEC

RH-1 :

<u>Observations du public</u>		
<i>date</i>		<i>signatures</i>
8 sept. 20	Ouverture de permanence.	
8 sept 20	Passage de M. Jean KERTAC (Hanvec) ancien artisan en découpe de viande <u>Observ. verbale</u> = l'abattoir est un outil indispensable pour l'économie du secteur et la filière viande. Il marque son intérêt pour la structure actuelle : investissement public + exploitation par une entreprise privée.	
H-R-1		

III.4.2 - COURRIERS

L-1 :



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
FINISTÈRE

LE PRESIDENT

Dossier suivi par :
Delphine SCHECK
06 07 58 70 87
delphine.scheck@
bretagne.chambagri.fr

M. Jean-Luc PIROT
Commissaire-enquêteur
Mairie de Le Faou
Place des Foires
29 590 LE FAOU

A Quimper, le 21 septembre 2020,

Monsieur le Commissaire-enquêteur,

Par ce courrier, je souhaite contribuer à l'enquête publique relative à la création d'un abattoir multi-espèces sur la commune de Le Faou.

Après des années d'études et de réflexion collective, le projet du futur abattoir du Faou prend forme. Faire aboutir ce projet redimensionné à 5 000 tonnes au cœur de notre département est crucial pour l'avenir. Il répond à différents enjeux : mise en œuvre des PAT (Programmes Alimentaires Territoriaux), développement des circuits courts, gestion de potentielles crises sanitaires. C'est un levier indispensable pour les éleveurs et pour l'économie locale afin de rapprocher production agricole, transformation, distribution et consommation de produits alimentaires

Avec le nouvel abattoir du Faou, les acteurs territoriaux se saisissent de l'enjeu alimentation, mais pas seulement ! Le climat, l'environnement, les transitions écologiques et économiques y trouveront des incidences positives. C'est un projet structurant pour notre territoire en faveur d'une ruralité vivante, créatrice de valeur et levier de croissance économique pour demain !

En vous remerciant de la bonne prise en compte de ce présent avis dans votre rapport d'enquête, nous vous prions d'agréer, Monsieur le Commissaire-enquêteur, l'expression de nos sincères salutations.

Jean-Hervé CAUGANT



Adresse de correspondance :
2 allée Saint-Guénolé
CS 26032
29322 Quimper Cedex

02 98 52 49 49
chambres-agriculture-bretagne.fr

Etablissement public
Siret 182 9000 19 00015
APE 9411Z



III.4.3 - COURRIELS

C-1 :

De Hervé LE PAPE <herve.le-pape0187@orange.fr> ☆

Sujet **ENQUÊTE ABATTOIR.**

Pour abattoir.lefaou@gmail.com ☆

Bonjour. Vous trouverez ci-joint notre avis sur le projet d'abattoir au Faou

Cordialement. H. Le Pape.

Hervé et Marie-Thérèse Le Pape
22rue des Tulipes,
29590 Le Faou,

Le 10 septembre 2020

Monsieur le commissaire,

Par ce courrier, nous voulons témoigner de la nécessité de construire un nouvel abattoir au Faou,

- son emplacement actuel n'est plus concevable entouré d'habitations,
- Le terrain prévu est très bien desservi par la N165, Les nuisances seraient minimisée
- La durée de transport des animaux est réduite du fait de la situation centrale du Faou,
- C'est un atout pour les circuits courts nombreux dans le département,
- L'outil actuel est vétuste , sa mise aux normes est impossible (financièrement et techniquement)
- Ce nouvel abattoir attirerait sur place D'autres ateliers , Je pense à la découpe conditionnement, assez rare dans la région,
- L'équipe qui gère actuellement la structure est compétente et efficace, La réussite d'un tel projet passe aussi par les hommes qui la font fonctionner, De nombreux emplois sont concernés,
- Pour conclure nous dénonçons les actions médiatiques et violents qui ne doivent pas occulter un besoin indispensable à notre agriculture et à la préservation de notre indépendance alimentaire,

Recevez Monsieur le commissaire nos salutations empressées,

Hervé Le Pape



C-2 :

De Jean-François Pan <jeff01@netcourrier.com> ☆

Sujet 12:45

Pour abattoir.lefaou@gmail.com <abattoir.lefaou@gmail.com> ☆

Provenance : Courrier pour Windows 10

Bonjour En ce qui concerne le projet d'abattoir au Faou, je pense que ce projet est déjà dépassé pour deux raisons : La tendance, pour le bien-être animal, est de créer des abattoirs itinérants. Ensuite, la tendance est à moins consommer de viande. Je suis certain qu'il ne s'agit pas d'une mode passagère, mais d'un fait de société qui s'inscrit dans la durée. Dès lors, l'argent public sera gaspillé. Il est urgent d'attendre....

C-3 :

De Le Guern Marcel <pema.leguern@orange.fr> ☆

Sujet **Nouvel abattoir de LE FAOU** 15:1

Pour abattoir.lefaou@gmail.com ☆

Monsieur Le commissaire Enquêteur,

J'ai eu connaissance d'un nouvel abattoir au FAOU.

Je me permets de vous demander si vous allez faire des dérogations pour l'abattage rituel sans étourdissement car j'y suis contre pour les raisons suivantes :

- Souffrance animale (l'animal se voit mourir et met un long moment à agoniser)
- Suspicion de bactérie E.Coli très dangereuse pour les humains, certaines personnes ne s'en sont jamais vraiment remises, notamment des enfants !
- Perception de taxe Halal plutôt douteuse, cette taxe profite à qui ?

Si cela devait se faire, sachez que je ferais tout pour éviter le MARCHÉ U DU FAOU et aussi ses commerces environnants, le passage des camions pour ce massacre barbare, me rendant malade....

Certains pays européens ont définitivement interdit l'abattage sans étourdissement (halal et casher).

La jeunesse française en prend le chemin pour un monde meilleur. Il en sera bientôt ainsi pour la France, donc inutile de se lancer dans ce mode de matériel qui ne sera pas investi ! Actuellement, les associations de protection animale sont présentes et très regardantes sur ce sujet.

Salutations distinguées.

Nicole LE GUERN
16 rue de Migouron
29590 PONT DE BUIS LES QUIMERCH

C-4 :

De thomas doreau <thomas.doreau@bretagneviandes.bzh> ☆
Sujet **Projet d'abattoir au Faou - Pour avis avant envoi** 18:11
Pour abattoir.lefaou@gmail.com ☆

Monsieur Pirot,

Comme convenu lors de notre entretien dans la salle de réception de la Mairie du Faou, veuillez trouver ci-dessous et en pièces-jointes, les éléments de réflexion d'un professionnel local de la filière sur le projet de création d'un abattoir multi-espèces au Faou :

HISTORIQUE

Le 13/03/2017 :

Article Le Télégramme (en PJ) titré : **'Abattoir Public du Faou : Ça va coûter plus cher !'**

Le 20/03/2017

Alerté par cet article de presse, j'ai adressé à l'ensemble des acteurs du dossier un courrier présentant un projet alternatif à celui étudié, dont **l'enveloppe initiale de 4 500 000 euros ne cessait de gonfler pour atteindre déjà 6 000 000 euros.**

Vous trouverez en PJ le courrier adressé alors à Monsieur Daniel Moysan, Président de la Communauté de Communes Presqu'île de Crozon Aulne Maritime, porteur principal du projet avec en copie :

Monsieur Pascal Lelarge, Préfet du finistère ;
Monsieur Michel Plucinski, Président de la Communauté de Communes de l'Aulne Maritime ;
Madame Geneviève Tanguy, Maire du Faou ;
Monsieur François Cuillandre, Maire de Brest ;
Monsieur Olivier Jollivet, Maire de Quimper ;
Monsieur Daniel Moysan, Maire de Crozon ;
Monsieur François Sénéchal, Maire de Camaret Sur Mer ;
Monsieur Bernard Copin, Maire de Roscanvel ;
Monsieur Louis Ramoné, Maire de Lanvéoc ;
Monsieur Dominique le Pennec, Maire de Telgruc Sur Mer ;
Monsieur Roger Lars, Maire de Landevennec ;
Monsieur Henri Le Pape, Maire de Argol ;
Monsieur Michel Kerneis, Maire de Rosnoën ;
Monsieur Roger Mellouet, Maire de pont de Buis les Quimerc'h ;
Monsieur André Le Gall, Maire de Saint Ségall.

Co-financeurs potentiels.

Ainsi que :

Monsieur Bernard Tanguy, Président de la Communauté de Communes du Pays de Lesneven ;
Madame Claudie Balcon, Maire de Lesneven.

Liés à ma réflexion.

Tous ces courriers sont restés lettre morte.

Le 31/03/2017 :

Fermeture de l'abattoir municipal multi-espèces de Pont Croix.

Prenant les devants de cette décision, nous avons obtenu un article dans le Télégramme le 25/02/17 visant à informer et rassurer ses utilisateurs qui s'estimaient laissés pour compte (Voir article en PJ).

Nous leur avons proposé un service à la carte qui allait au delà de la prestation de l'outil de Pont Croix :

Ramasse des animaux à la ferme par nos propres bétailières ;
Abattage à Quimper ;
Livraison des carcasses ou retrait à l'usine des colis contenant leur viande préparée sous vide selon leur demande (steaks, rôtis, viandes hachées...) prête à l'emploi.
Cette opération est un succès depuis son lancement.
Ainsi, chaque semaine, nous travaillons en moyenne 20 animaux (12 veaux et 8 bovins) sur ce modèle en provenance du Cap Sizun, soit environ 170 T annuelles équivalent au dernier tonnage annuel global réalisé en 2016 (dernière année pleine) par l'abattoir de Pont Croix.
Les autres espèces, ovines et porcines, ont naturellement été dirigées par les apporteurs vers l'abattoir du Faou.

Le 06/03/2019

Article Ouest France (en PJ) titré : **'ROSNOEN-LE FAOU : L'AVANT PROJET DEFINITIF ADOPTE'**

Il y est précisé que le coût de l'acquisition du terrain et de la construction de l'abattoir atteint désormais **7 150 000 euros et qu'il manque 1 050 000 euros pour boucler cette enveloppe, sachant qu'elle intègre déjà un emprunt de 2 250 000 euros qui devra être remboursé par les usagers de l'abattoir.**

Il y est également annoncé la fermeture programmée de l'outil actuel au 30 septembre 2021.

Du coup :

1 - Que va t'il se passer entre le 01 octobre 2021 et l'ouverture du nouvel outil, probablement dans le courant du premier semestre 2023 ?

Les risques sanitaires et environnementaux sont importants dans cet outil datant de 1964...

2 - L'outil actuel détient une autorisation préfectorale d'exploitation pour 2000 Tonnes annuelles, il sera donc intéressant d'obtenir qui y ont été réalisés ces dernières années, sachant que la réglementation autorise un dépassement de 10% des tonnages réalisés.

Le 10/03/2020 :

Article Ouest France (en PJ) titré : **'LES ABATTOIRS PUBLICS COUTENT CHER AUX COMMUNES'**.

Cet article fait suite au rapport de la cour des comptes de février 2020 intitulé : **'LES ABATTOIRS PUBLICS : DES CHARGES POUR LES CONTRIBUABLES LOCAUX RAREMENT JUSTIFIEES'** (copie en PJ).

Suite à une étude réalisée dans 9 régions et notamment en Bretagne, il amène à :

'SE REPOSER LA QUESTION DU MAINTIEN DE CES SERVICES PUBLICS PEU RENTABLES OU UTILISES DE FAÇON QUASI PRIVATIVE ET EXCLUSIVE PAR DES INDUSTRIELS DE LA VIANDE'.

Il précise également que :

'CES EQUIPEMENTS SONT SOUVENT SURDIMENSIONNES ET SOUS-EXPLOITES... LES TARIFS PRATIQUES NE PERMETTENT TOUJOURS PAS D'ASSURER L'EQUILIBRE DES SERVICES ET LES BUDGETS COMMUNAUX SUPPORTENT DE LOURDES CHARGES QUI S'ASSIMILENT SOUVENT A DES AIDES ECONOMIQUES CONSENTIES A DES OPERATEURS PRIVES'

'L'ENQUETE A CONFIRME LE RISQUE QUE DE TELS EQUIPEMENTS FONT PESER SUR LEUR COLLECTIVITE DE RATTACHEMENT, DONT ILS DESEQUILIBRENT LES FINANCES ET OBERENT D'AUTRES PERSPECTIVES D'INVESTISSEMENTS.'

Il conclut par :

'CE CONSTAT AMENE LA COUR A CONSIDERER QUE L'INTERVENTION DES COLLECTIVITES LOCALES EN MATIERE D'ABATTAGE A PERDU SES JUSTIFICATIONS'.

LE 16/09/2020 :

Article Ouest France (en PJ) titré : **'On peut donner son avis sur le projet d'abattoir du Faou'**.

Ce qui a motivé notre rencontre le jour même.

ORIENTATIONS PROPOSÉES :

L'historique de ce projet synthétisé ci-dessus met en exergue sa problématique de fond liée à son dimensionnement.

C'est pourquoi, l'orientation que nous, professionnels de la viande qui réalisons plus de 50% de notre activité sur le territoire Breton, défendons depuis le départ, doit être privilégiée.

A savoir, la création au Faou d'un outil dédié exclusivement aux espèces ovines et porcines qui permettrait de réduire drastiquement la facture de sa construction, probablement au moins de moitié.

De plus, le maintien et la modernisation d'un abattoir ovins sécurisera et pérennisera l'activité du sacrifice de l'Aid chère aux services publics qui s'y déroule chaque année.

Ainsi, l'étude préalable des chiffres suivants permettrait définitivement de statuer :

1 - Nombre d'animaux abattus au Faou par espèces.

Attention à cette donnée car les chiffres habituellement annoncés en Tonnes Equivalent Carcasses (TEC) ne sont pas le reflet de l'activité réelle d'un outil multi-espèces puisqu'il faut 20 à 25 agneaux ou 4 à 5 cochons pour réaliser le tonnage d'1 seul bovin.

2 - Nombre et poids des apporteurs du Faou par espèces.

Attention à bien prendre en compte le poids actuel et les perspectives d'avenir du principal apporteur de bovins

2 - Enveloppe nécessaire à la création d'un abattoir exclusif porcs et ovins

Une fois ces données obtenues et analysées, si le projet est raisonnablement redimensionné, l'abattoir de Quimper s'engage dès l'ouverture du nouvel outil à développer auprès des apporteurs de bovins (gros bovins et veaux) du Faou la même prestation que celle déjà mise en place pour les anciens usagers de l'abattoir de Pont Croix.

cette orientation s'inscrit pleinement dans la stratégie de l'abattoir de Quimper qui fonctionne aujourd'hui à plein avec 15000 Tonnes annuelles, soit environ 650 bovins et 200 veaux par semaine.

Sur ces volumes, environ 1/3 sont destinés à l'export, part de notre activité à faible valeur ajoutée que nous réorientons progressivement sur le marché Français et prioritairement sur le marché local et régional qui est notre cœur de métier.

C'est pourquoi les volumes récupérables au Faou pourraient aisément être absorbés par notre outil moyennant de plus une redevance d'usage très compétitive.

sur ce dernier point, si le projet du Faou aboutit dans sa version actuelle, il est à craindre une forte revalorisation de la redevance de ses usagers pour rembourser l'emprunt de 2 500 000 euros nécessaire à son financement, ce qui risque de nuire fortement à son attractivité.

Enfin, quelle que soit la configuration retenue pour ce projet, pourquoi ne pas imposer à la société privée chargée d'exploiter le futur outil d'en financer une partie et tout au moins la part manquante de l'enveloppe ?

Cet opérateur devra alors monter son dossier de candidature de DSP en tenant compte de ce paramètre pour valider sa viabilité.

Professionnel de la viande mais également contribuable local, j'espère sincèrement que mes propositions seront entendues pour recentrer les discussions de ce dossier 'serpent de mer' sur des bases plus raisonnables et en phase avec la réalité du marché.

Restant à l'écoute de tous les acteurs concernés, je vous prie de recevoir, Monsieur Pirot, mes sincères salutations.

--

Thomas DOREAU



PDG
Mail : thomas.doreau@bretagneviandes.bzh
Site web : <https://bretagneviandes.fr>
Téléphone : 02 98 52 87 90
Adresse : 10 rue Louis Le Bourhis - BP 608 - 29551 Quimper Cedex 9

C-4 (ann.1)

CC OC UR DK CX

Quimper

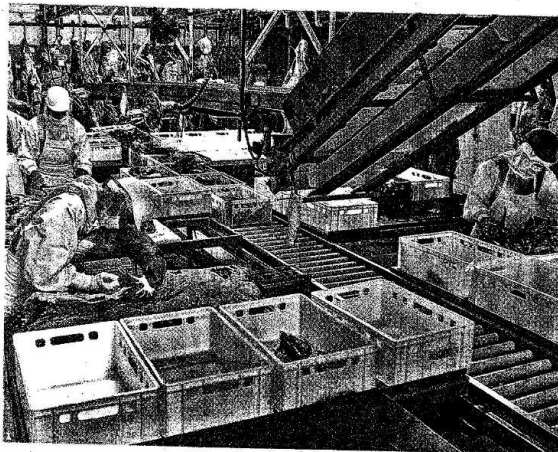
Samedi 25 février 2017

Abattoir. La solution Bretagne Viandes ?

Rouan Larvor

La société quimpéroise Bretagne Viandes se rappelle au bon souvenir des éleveurs dans le brouillard, après l'annonce de la fermeture de l'abattoir de Pont-Croix. Thomas Doreau, le P-DG, rappelle qu'il peut répondre à tous les niveaux de demande. Bretagne Viandes a décidé d'orienter résolument son activité vers le local.

1. Cent soixante-cinq personnes travaillent pour Bretagne Viandes dans la zone du Guellen. (Photo : Bretagne Viandes). 2. Thomas Doreau, président-directeur général de la société depuis 2015. 3. L'abattoir travaille 13.000 t de viande par an. (Photo : BV)



« Nous avons été interpellés quand nous avons entendu parler d'éleveurs désemparés, sans solution, à l'abandon, après l'annonce de la fermeture de l'abattoir de Pont-Croix. Nous n'avons jamais souhaité faire du tort à l'abattoir de Pont-Croix ; nous n'avons pas essayé de draguer leurs éleveurs pour notre outil. Mais maintenant que la décision est prise, nous voulons dire que nous sommes aussi une solution », Thomas Doreau, P-DG de Bretagne Viandes à Quimper, a été touché par les propos lus ici ou là concernant l'activité d'une entreprise privée dans ce domaine. « Il y avait une volonté de préserver d'abord un équipement public. Mais personne n'est venu nous voir pour nous demander nos tarifs », regrette-t-il. Le conseil communautaire du Cap-Sizun a voté pour la fermeture de l'abattoir de Pont-Croix au 31 mars. Des éleveurs sont mobilisés pour tenter une reprise. Les élus organiseront une réunion de la dernière chance le mercredi 8 mars à Confort-Mellars. « Je pense que l'abattoir de Pont-Croix aurait pu

« Je regrette que personne ne soit venu nous voir pour nous demander nos tarifs. »

Thomas Doreau, président-directeur général de Bretagne Viandes.

survivre, continue Thomas Doreau. Mais la logique territoriale de proximité était de conserver un établissement public à Lesneven dans le Nord du département et un autre dans le Sud à Pont-Croix. Tout miser sur le Faou n'était pas une solution ».

Ouvrir aux éleveurs, bouchers, particuliers... Aujourd'hui, que les jeux semblent faits, Bretagne Viandes rappelle son existence (1). « Il y a sans doute une méconnaissance de notre activité », continue Thomas Doreau. Nous faisons aussi de l'abattage unique pour des bouchers, des particuliers, des éleveurs. Nous pouvons nous adapter à la demande comme le ferait un artisan. Nous accueillons donc volontiers tous les éleveurs intéressés, par un simple abattage, s'ils découpent et transforment ensuite leurs productions dans leur propre laboratoire. L'abattoir de Pont-Croix est descendu sous les 200 t, dont une partie de porcs et caprins. Pour Bretagne Viandes dont l'abattoir travaille 13.000 t par an (30.000 gros bovins

et 15.000 veaux) l'absorption de ces volumes est donc aisée. Le service de proximité est invogué par les éleveurs usagers de l'abattoir de Pont-Croix. « Nous pouvons proposer un service de ramassage d'animaux qui peut répondre à ce problème de distance, précise Frédéric Le Roy, responsable des achats, chez Bretagne Viandes. Nous avons toutes les semaines des camions animaux qui passent dans les communes de l'Ouest Cornouaille. Mais on peut aussi nous apporter directement les animaux ».

Travailler la proximité Cet appel de Bretagne Viandes coïncide à un repositionnement de l'entreprise quimpéroise depuis l'automne dernier. « C'est dans le local et la proximité que nous trouverons tous notre salut », insiste Thomas Doreau. « Cinquante pour cent de nos veaux sont en intégration chez douze éleveurs bretons, détaille Frédéric Le Roy. Nous leur envoyons des veaux de huit jours pour engraissement et nous les repreneons à 180 jours. Cela nous permet d'avoir des animaux

certifiés suite à un cahier des charges précis (alimentation, bien-être animal, élevage sur paille...). Ces veaux sont destinés aux boucheries traditionnelles. Pour l'autre moitié, ce sont des veaux laitiers. « Pour les bovins, nous avons 700 comptes d'éleveurs dans le Finistère sur un total de 800. Notre intérêt est évidemment de travailler au plus près. Deux tiers des animaux sont de races à viande et un tiers, des laitières de réforme. Nous n'avons pas de contrat d'exclusivité avec les éleveurs. Nous travaillons sur la corifiance. Face à Bigard, ce n'est pas toujours simple. Mais le consommateur local est l'avenir et nous garantissons une traçabilité parfaite de nos produits ».

(1) Bretagne Viandes est une société d'abattage, de découpe et de transformation de viande bovine, née en 1998 de la fusion de deux sociétés. Elle a repris la société d'exploitation de l'abattoir municipal de Quimper à sa privatisation, en 2009. Elle emploie 165 salariés sur ses sites du Guellen.

QUIMPER EXPRESS

Secteur de la santé. Rassemblement de la CFDT lundi

Dans le cadre de la journée nationale d'action du 7 mars dans le secteur de la santé, la CFDT appelle à un rassemblement ce jour-là à 14 h, place de la Résistance.

Aquarive. Fermée du 27 février au 10 mars inclus

La piscine Aquarive sera fermée pour un entretien semestriel et travaux du 27 février au 10 mars inclus. Durant cette période la piscine de Kerlan Vlan sera ouverte au public aux horaires suivants : lundi 27 février et 6 mars de 17 h à 20 h ; mardi 28 février et 7 mars de 17 h à 20 h ; mercredi 1^{er} et 8 mars de 15 h à 20 h ; jeudi 2 et 9 mars de 17 h à 20 h ; vendredi 3 et 10 mars de 17 h à 20 h ; samedi 4 mars de 14 h à 18 h 30 ; dimanche 5 mars de 9 h à 13 h et de 14 h à 18 h 30. Réouverture de la piscine Aquarive le samedi 11 mars à 10 h.

Le téléphone
 Votre annonce par téléphone
0 800 879 925

PORTES OUVERTES Samedi 4 mars de 9 h à 17 h

Ensemble scolaire Saint-Joseph - Saint-Marc, CONCARNEAU et TRÉGUIC
 Un projet d'établissement pour la réussite de vos enfants !

En collège

- Section sportive football
- Large choix de projets et activités
- Apprentissage intensif des langues
- Découverte professionnelle

Au lycée

- Lycée général S - L - ES (section européenne)
- Lycée technologique ; ST2S (Santé - Social)
- Lycée Pro Alimentation - Boulangerie - Pâtisserie - Chocolaterie (CAP - Bac Pro - Formations en 1 an)
- Lycée Pro Commerce - Baccalauréat (CAP - Bac Pro - Cuisine de la Mer - Sommelier)
- Lycée Pro Restauration - Hôtellerie

Ensemble scolaire Saint-Joseph & Saint-Marc (CAP - Bac Pro - Cuisine de la Mer - Sommelier)

SAINT-MARC 12, rue Saint-Freux - TRÉGUIC 22 58 97 62 38 <http://www.stjoseph-stmarc.fr> SAINT-JOSEPH 51, rue Bayard - CONCARNEAU 22 98 57 08 19

C-4(Ann.2) :

LE TELEGRAMME 13/03/17

Abattoir public du Faou. Ça va coûter plus cher !



PHOTO ARCHIVES LE TELEGRAMME

La construction du nouvel abattoir public du Faou est particulièrement attendue dans le Finistère. Car le bâtiment actuel est vieillissant.

Gwendal Hameury

Depuis la fusion de la Presqu'île de Crozon avec l'Aulne maritime, le projet de construction d'un abattoir public neuf au Faou a connu quelques avancées. Surtout, on sait désormais qu'il ne verra pas le jour avant 2019 et qu'il coûtera plus cher que prévu.

Alors que l'abattoir intercommunal de Pont-Croix va définitivement fermer ses portes à la fin du mois et que l'activité de celui de Lesneven n'est guère élevée, la construction du nouvel abattoir public du Faou (3.000 tonnes de viandes traitées chaque année) est particulièrement attendue dans le département. Car le bâtiment actuel est vieillissant. Or, le dossier patine depuis des mois. Si bien que Daniel Moysan, président de la communauté de communes Presqu'île de Crozon Aulne Maritime, porteur de projet (*), a décidé de tout remettre à plat, aidé en cela par Roger Mellouët, son premier vice-président à l'économie, et Geneviève Tanguy, maire du Faou, qui suit le dossier depuis des années.

Un appel d'offres lancé pour une nouvelle DSP

« Ce projet, qui fait l'unanimité, connaissait des difficultés malgré l'achat récent d'un terrain par l'Aulne Maritime. On n'y voyait pas très clair car on prenait tout en bloc. On a donc tout décortiqué pour prendre les choses dans l'ordre et régler le plus urgent », confie l'élu, qui organise une réunion sur le sujet aujourd'hui.

En l'occurrence, le dossier ICPE (installation classée pour l'environnement) vient enfin d'être déposé (la date limite était fixée au 31 mars). Par ailleurs, d'ici la fin du mois, Daniel Moysan va lancer un appel d'offres pour une nouvelle délégation de service public concernant l'exploitation de l'abattoir. « Je veux le faire dès maintenant car le futur exploitant du site doit être associé au projet. L'actuelle DSP, qui court jusqu'à la fin de l'année, sera prorogée d'un an, jusqu'au 31 décembre 2018. Nous lancerons la demande avant juin. Mais j'ai eu l'assurance, par la sous-préfecture, que nous aurions un délai supplémentaire si le projet est sur les bons rails en 2018. »

Concrètement, les prochaines étapes clés du dossier sont l'arrêt du PLU du Faou, qui devrait être exécutoire fin septembre. Après quoi, un permis de construire sera déposé. Mais le plus urgent est de désigner un assistant à maître d'ouvrage,

dont le rôle va consister à rédiger un cahier des charges et à suivre la procédure.

Un coût de 6 M€ HT

En toute hypothèse, les travaux ne commenceront pas avant début 2019. Mais on sait déjà que leur coût sera plus important. Alors qu'on parlait d'une enveloppe de 4,5 M€ HT il y a encore quelques semaines, elle est aujourd'hui de 6 M€. « Le bâtiment et le terrain vont coûter 4,9 M€. Mais il faut aussi compter 500.000 € minimum pour l'aménagement des accès et les réseaux, 200.000 € pour la destruction de l'ancien abattoir et encore 300.000 € pour la voirie zone de Quiella », justifie Daniel Moysan.

Un emprunt de 3 M€

Les recettes espérées tournent autour de 50 % du coût du projet, toutes subventions comprises. Restera donc à contracter un emprunt de 3 M€. Ce qui n'est visiblement pas un problème pour la nouvelle communauté de communes. « Il faudra que ça ne nous coûte rien, prévient néanmoins le président Moysan. Le remboursement du capital et des intérêts devra être couvert par la redevance et les loyers. » Y a plus qu'à...

* Avant la fusion des deux communautés de communes, seule celle de l'Aulne maritime portait le projet.

C-4 (ann.3)



Monsieur Le Président
de la Communauté de Communes
Presqu'île de Crozon Aulne Maritime
Zone Artisanale de Kerdanvez
29160 Crozon

Objet : Projet d'abattoir neuf au Faou

Quimper, le 20 mars 2017

Copie : Préfecture du Finistère
Communautés de Communes et
Mairies des Communes concernées

Monsieur Le président,

Après lecture de l'article du Télégramme daté du 13 courant, je me permets par la présente d'apporter la vision d'un industriel local de la filière sur le projet cité en objet car les montants annoncés pour financer cette opération nous semblent totalement disproportionnés au regard de la cartographie des outils existants dans le département ainsi que de la tendance inquiétante de baisse continue de consommation de viandes.

C'est pourquoi nous souhaitons proposer notre concours pour faire baisser considérablement l'enveloppe budgétaire à allouer à ce projet en orientant les bovins et les veaux vers les outils existants qui sont en capacité de les recevoir dans le département.

Ainsi, l'abattoir de Quimper pourrait parfaitement assurer des prestations d'abattage et de découpe pour les apporteurs venant du centre et du sud Finistère.

L'abattoir de Lesneven, actuellement largement sous utilisé, pourrait récupérer l'activité d'abattage des apporteurs du Nord Finistère.

Le futur abattoir du Faou pourrait alors être redimensionné pour y traiter uniquement des porcs et des ovins, ce qui permettrait de maintenir une activité économique sur place tout en rendant ce projet nettement moins onéreux.

Confiant sur l'intérêt que vous porterez à cette proposition, je me tiens à votre disposition pour en discuter et vous prie de recevoir, Monsieur Le Président, mes sincères salutations.

Thomas Doreau

Président Directeur Général



SAS BRETAGNE VIANDES DISTRIBUTION

ABATTOIR DE QUIMPER - 10, rue Louis Le Bourhis - B.P. 608 - 29551 QUIMPER Cedex 9

Tél. 02 98 52 87 91 - Fax : 02 98 52 87 98 - bretagne-viandes@orange.fr

CAPITAL 1 046 120 € - SIBET 420 259 970 00010 - APE 1011Z - TVA INTRA COM. FR 15 420 259 970

C-4 (ann.4)

17/09/2020
Rumohin-Le Faou, Nouvel abattoir : l'event-projet définitif adopté

Un manque de plus d'un million d'euros

En 2014, après les élections, la communauté de l'Aulne maritime accepta le challenge d'un abattoir départemental, challenge confirmé après la fusion avec la Presqu'île de Crozon. Un terrain situé en bordure de la voie express, au nord de la zone de Quella est retenu.

Pour la question des coûts, Albert Moyan a fait ses comptes : « L'estimation est de 7 150 000 €, à diviser en trois parts égales de 2 350 000 €. Dans le premier collège, l'Etat verse 800 000 €, le Département, 400 000 € et la Région, 700 000 €. Il manque donc 350 000 €. Dans le deuxième collège, celui des communautés de communes du Finistère, 14 sur 19 ont donné leur accord. Il manque 700 000 €. Le dernier tiers est couvert par un emprunt de 2 250 000 €, qui sera remboursé par les usagers. Au total, il nous manque 1 650 000 € mais nous comptons sur toutes les communautés de communes et sur un geste d'au moins 200 000 € de la part du Département. »

3 500 tonnes à traiter

Micahél Moyan se veut optimiste mais déterminé à prendre une décision irréversible avant les prochaines élections municipales. Le dossier avance, mais l'abattoir est une ICPE (installation classée pour la protection de l'environnement) et il est maintenant entre les mains de l'Etat, qui a un délai de 10 mois pour le valider et tout se passe bien.

L'enjeu est important. Il s'agit de traiter 3 500 tonnes au lieu des 2 000 actuels, dans un espace de 2 600 m² qui emploiera 15 personnes.

Le nouvel outil devra être opérationnel avant que l'ancien ne soit fermé, le 30 septembre 2021. Le président de la PCAM l'affirme avec force : « Nous avons la volonté politique clairement affirmée de faire cet abattoir et la décision politique de le construire sera prise avant mars 2020. »

Partager cet article
[Facebook](#) [Twitter](#) [LinkedIn](#) [Pinterest](#)
 Rumohin-Le Faou, Nouvel abattoir : l'event-projet définitif adopté Ouest-France.fr [f](#) [t](#) [in](#)

[Rumohin-Le Faou](#) [Crozon](#) [Le Faou](#)

Autres sur le web
 • 125 000 euros à placer ? la route vers For sur le livret alternatif • 8,5 %
 The Phronesis | L'Express

14 215 875 y jouent ! Le nouveau jeu de construction qui rend tout le monde accro Pas d'installation.
 For sur 01 Express - Jeu en ligne gratuit | L'Express

Fatigue constante? Un truc simple à faire chaque jour (c'est génial)
 Merveille | L'Express

Tous les Français nés après 1960 payant plus de 2500€ d'impôts peuvent profiter de ce dispositif
 Merveille | L'Express

17/09/2020
Rumohin-Le Faou, Nouvel abattoir : l'event-projet définitif adopté

Un manque de plus d'un million d'euros

En 2014, après les élections, la communauté de l'Aulne maritime accepta le challenge d'un abattoir départemental, challenge confirmé après la fusion avec la Presqu'île de Crozon. Un terrain situé en bordure de la voie express, au nord de la zone de Quella est retenu.

Pour la question des coûts, Albert Moyan a fait ses comptes : « L'estimation est de 7 150 000 €, à diviser en trois parts égales de 2 350 000 €. Dans le premier collège, l'Etat verse 800 000 €, le Département, 400 000 € et la Région, 700 000 €. Il manque donc 350 000 €. Dans le deuxième collège, celui des communautés de communes du Finistère, 14 sur 19 ont donné leur accord. Il manque 700 000 €. Le dernier tiers est couvert par un emprunt de 2 250 000 €, qui sera remboursé par les usagers. Au total, il nous manque 1 650 000 € mais nous comptons sur toutes les communautés de communes et sur un geste d'au moins 200 000 € de la part du Département. »

3 500 tonnes à traiter

Micahél Moyan se veut optimiste mais déterminé à prendre une décision irréversible avant les prochaines élections municipales. Le dossier avance, mais l'abattoir est une ICPE (installation classée pour la protection de l'environnement) et il est maintenant entre les mains de l'Etat, qui a un délai de 10 mois pour le valider et tout se passe bien.

L'enjeu est important. Il s'agit de traiter 3 500 tonnes au lieu des 2 000 actuels, dans un espace de 2 600 m² qui emploiera 15 personnes.

Le nouvel outil devra être opérationnel avant que l'ancien ne soit fermé, le 30 septembre 2021. Le président de la PCAM l'affirme avec force : « Nous avons la volonté politique clairement affirmée de faire cet abattoir et la décision politique de le construire sera prise avant mars 2020. »

Partager cet article
[Facebook](#) [Twitter](#) [LinkedIn](#) [Pinterest](#)
 Rumohin-Le Faou, Nouvel abattoir : l'event-projet définitif adopté Ouest-France.fr [f](#) [t](#) [in](#)

[Rumohin-Le Faou](#) [Crozon](#) [Le Faou](#)

Autres sur le web
 • 125 000 euros à placer ? la route vers For sur le livret alternatif • 8,5 %
 The Phronesis | L'Express

14 215 875 y jouent ! Le nouveau jeu de construction qui rend tout le monde accro Pas d'installation.
 For sur 01 Express - Jeu en ligne gratuit | L'Express

Fatigue constante? Un truc simple à faire chaque jour (c'est génial)
 Merveille | L'Express

Tous les Français nés après 1960 payant plus de 2500€ d'impôts peuvent profiter de ce dispositif
 Merveille | L'Express

Le nouveau placement qui fait de l'ombre au livret A, avec 6,9% de rente
 Le Journal Du Patrimoine | L'Express

C-4 (ann.5)

3

Les abattoirs publics : des charges pour les contribuables locaux rarement justifiées

PRÉSENTATION

Les juridictions financières ont conduit une vaste enquête portant sur les 80 abattoirs publics d'animaux de boucherie (communaux ou intercommunaux) dans neuf régions²¹¹.

Elle a permis de constater la faiblesse des progrès réalisés depuis les constats formulés par la Cour dans ses rapports publics annuels 1990 et 1996 et amène à reposer la question du maintien de ces services publics, peu rentables, ou utilisés de façon quasi privative et exclusive par des industriels de la viande.

Les équipements contrôlés sont encore souvent surdimensionnés et sous-exploités, alors que leur production totale ne représente plus que 7 % de l'ensemble de la filière « viande de boucherie ». Les tarifs pratiqués ne permettent toujours pas d'assurer l'équilibre des services et les budgets communaux supportent de lourdes charges qui s'assimilent souvent à des aides économiques consenties à des opérateurs privés.

Appuyée sur le contrôle de structures locales ainsi que sur des investigations menées auprès du ministère de l'agriculture et d'organismes nationaux, l'enquête a confirmé le risque que de tels équipements font peser sur leur collectivité de rattachement, dont ils déséquilibrent les finances et obèrent d'autres perspectives d'investissement.

En effet, si le réseau a été restructuré pour tenir compte des évolutions de la filière viande de boucherie dans un environnement difficile, cette réforme n'a pas produit les résultats escomptés et la situation financière des abattoirs est dégradée (I). Ce constat amène la Cour à considérer que l'intervention des collectivités locales en matière d'abattage a perdu ses justifications (II).

²¹¹ Auvergne-Rhône-Alpes, Bourgogne-Franche-Comté, Bretagne, Centre-Val de Loire, Corse, Grand Est, Normandie, Nouvelle-Aquitaine, Occitanie.

C-4 (ann.6)

16/09/2020

On peut donner son avis sur le projet d'abattoir du Faou

Recherche : ville, actualité,



Abonnez-vous



Se connecter

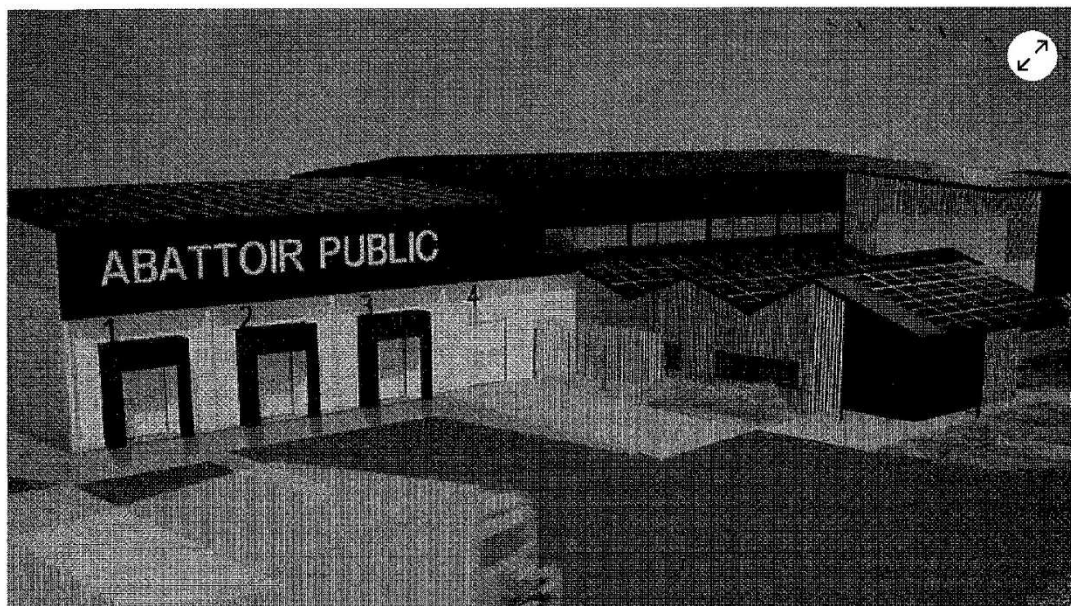
MENU

Accueil / Bretagne / Le Faou

recherchez-vous ? une commune, une rubrique, une actualité.

On peut donner son avis sur le projet d'abattoir du Faou

Une enquête publique est ouverte jusqu'au 2 octobre 2020 sur le projet d'un nouvel abattoir public du Faou (Finistère).



Une enquête publique est ouverte jusqu'au 2 octobre 2020 sur le projet d'un nouvel abattoir public au Faou. | ARCHIVES OUEST-FRANCE

Ouest-France

Publié le 16/09/2020 à 09h00

ABONNEZ-VOUS >

Le projet d'abattoir départemental qui doit voir le jour au Faou, avance. Après l'inscription au budget 2020 de la communauté de communes Presqu'île de Crozon – Aulne Maritime (CCPCAM), c'est l'heure de l'enquête publique. Une étape obligatoire durant laquelle il est possible de consulter le dossier et de faire part de ses questions, réactions et remarques au commissaire enquêteur qui en prend compte pour rédiger son rapport final.

Le nouvel abattoir doit accueillir les éleveurs de l'ensemble du département, toutes filières confondues, avec une capacité demandée de 5 000 tonnes par an (2 000 t actuellement).

Un bâtiment de 3 091 m²

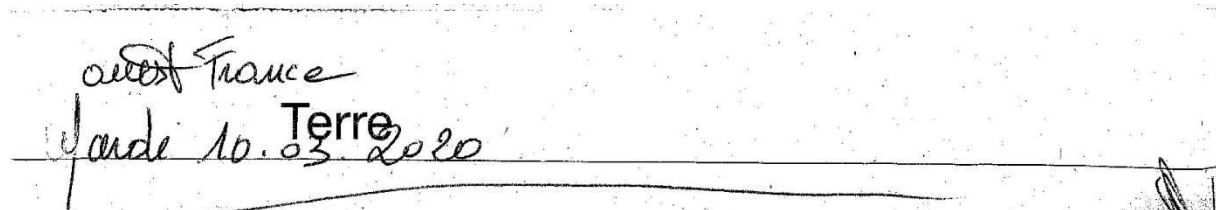
Si tout se passe bien, les premiers coups de piche pourraient intervenir en de 3 091 m². « Mais il y aurait encore deux années avant que les premiers travaux commencent », a déclaré le maire de Rosnoën, en janvier 2020 au moment du vote du budget. Le coût d



<https://www.ouest-france.fr/bretagne/le-faou-29590/on-peut-donner-son-avis-sur-le-projet-d-abattoir-du-faou-6975538>

1/10

C-4 (ann.7)



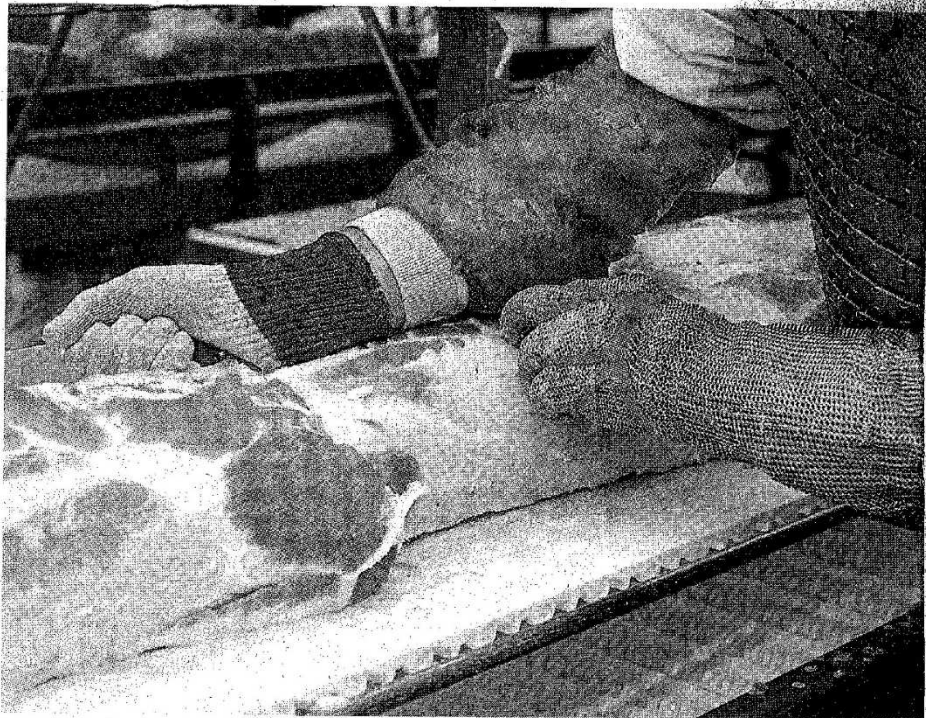
Les abattoirs publics coûtent cher aux communes

Dans son dernier rapport annuel, la Cour des comptes éreinte la gestion des 80 abattoirs publics français, dont elle juge le poids sur les budgets des collectivités locales « difficile à justifier ».

« Nous avons peut-être trop tardé, nous aurions dû le fermer plus tôt », confesse Branger, adjoint à la mairie de Ruffec, en Charente. Face au fait que l'abattoir communal, la Ville s'est vu contraint de le fermer en 2015. Elle a dû prendre en charge les dettes de rachat : 1,5 million d'euros. Face à ce choix, les élus n'ont eu que deux options : soit augmenter la fiscalité locale. « C'est difficile de faire appel à la population pour financer des déficits dont la commune n'est pas responsable, mais elle ne peut pas payer », regrette l'élu charentais.

Surdimensionnés et sous-exploités

« Aujourd'hui les finances de la Ville de Ruffec sont en difficulté, mais l'exemple illustre les difficultés que peuvent peser, sur les communes, les quatre-vingts abattoirs publics français. Dans son dernier rapport annuel, la Cour des comptes estime que ces établissements, qui comptent pour 7,2 % des abattages de boucherie de l'Hexagone, sont « surdimensionnés », « sous-exploités », « peu rentables », « gérés de façon quasi privative et contrôlés par des industriels de la viande », pratiquant des tarifs « ne permettant pas d'assurer le coût des services ». Ces « graves difficultés économiques », ce sont surtout les risques qu'ils représentent pour les collectivités locales qui sont mis en évidence. La Cour des comptes l'assure : « L'enquête a confirmé le risque que de tels équipements font peser sur une collectivité de rattachement : ils déséquilibrent les comptes et obèrent d'autres activités d'investissement. » Les abattoirs publics ne rendent pas service pour lesquels ils ont été créés », déplore Jean-François Lhuissier, président de la Chambre



Les abattoirs publics comptent pour 7,2 % des abattages de boucherie en France.

PHOTO : ARCHIVES PHILIPPE REMAULT, OUEST-FRANCE

régionale des comptes de Nouvelle-Aquitaine. Les risques sont aujourd'hui portés uniquement par les communes ou les communautés de communes propriétaires. »

Face à de tels constats, les magistrats de la rue Cambon recommandent de se tourner vers de nouveaux modes d'abattage, comme l'abattage mobile – bien que son modèle économique reste encore largement à définir – ou de transférer leur gestion vers un mode de gestion privé collectif.

Alizée JUANCHICH.

La première bête tuée dans un abattoir mobile

« Une première bête a été abattue le 25 février dans un abattoir mobile, en Loire-Atlantique », a annoncé Nicolas Girod, porte-parole de la Confédération paysanne, au Salon de l'agriculture, fin février. Au niveau national, il fait état d'au moins « vingt à vingt-cinq projets d'abattoir mobile en cours, à des degrés d'avancement divers ».

La loi Egalim, votée en octobre 2018, a instauré l'expérimentation de ce modèle d'abattage jusqu'en 2023, sous l'égide du ministère de l'Agricul-

ture. Au-delà du bien-être animal, l'abattage mobile porte un autre modèle économique, selon ses promoteurs.

Pour Émilie Jeannin, éleveuse en Bourgogne, à l'origine d'un projet d'abattoir à la ferme, il s'agit de « respecter le travail des éleveurs en abattant bien des bêtes qui ont été bien élevées ». Mais aussi de mieux rémunérer les producteurs : « Il y a de la marge, à condition de réduire les intermédiaires et de travailler directement. »

C-5 :

De: nicolas servant <n.servant@hotmail.fr> ☆
Sujet: **avis défavorable** 19/09/2020 à 23:30
Pour: abattoir.lefaou@gmail.com <abattoir.lefaou@gmail.com> ☆

Bonjour,

je pense que l'opinion public rejette de plus en plus ce qu'on fait subir aux animaux dans les abattoirs et que donc il n'est pas normal, en démocratie, de voir de nouveaux abattoirs ouvrir et encore moins compréhensible que cela se fasse avec de l'argent public.

Je sais que ce mail ira à la poubelle comme tous les avis de citoyens n'allant pas dans le sens du business.

Nicolas Servant

C-6 :

De: Marie-ange Massenet <massenet.ma@gmail.com> ☆
Sujet: **projet d'abattoir du Faou** 13:37
Pour: abattoir.lefaou@gmail.com ☆

Bonjour

Je te tenais à vous dire que je suis totalement opposé à ce projet d'abattoir au Faou.

Il est grand temps de végétaliser notre alimentation et de laisser les animaux vivre leur vie sans la leur prendre de manière cruelle, en leur occasionnant des souffrances intolérables !

Il faut mettre fin à l'élevage, qui massacre tant d'animaux, et fermer les abattoirs !

Cordialement

Marie-ange MASSENET
Tréfléz 29430

C-7 :

De Thomas Doreau <thomas.doreau@bretagneviandes.bzh> ☆

Sujet **Projet d'abattoir au Faou - Complément d'information** 11:28

Pour abattoir.Jefaou@gmail.com ☆

Bonjour Monsieur Pirot,

Depuis notre dernière rencontre à Hanvec, je me suis entretenu avec des professionnels de la filière régionale d'abattages sur le projet du Faou.

Nous partageons tous la même idée, à savoir l'intérêt de maintenir une activité de service public d'abattages ovins et porcins sur le département.

Une idée a émergé de nos réflexions que je tiens par le présent à porter à votre connaissance :

Pourquoi ne pas proposer une solution d'abattoir mobile à la communauté de communes, à savoir investir dans un camion aménagé avec un caisson d'abattage pour faire venir l'abattoir à la ferme (et ne plus faire venir les animaux à l'abattoir).

Cette solution innovante a le mérite d'être très vertueuse pour le respect de l'environnement et pour le bien être animal puisque les animaux restent dans leur environnement et ne sont pas soumis au stress du voyage.

De plus, le coût lié à un tel investissement est sans commune mesure avec un abattoir traditionnel.

La région Normandie porte actuellement un projet similaire avec des éleveurs de porcs BIO, il serait certainement très intéressant d'avoir leur retour d'expériences.

Je serai prêt à étudier avec les élus porteurs du projet cette solution qui apporterait pour le coup une réelle plus value de service public puisque les apporteurs de l'abattoir pourraient rester dans leur exploitation en faisant intervenir l'unité mobile sur rdv et seraient de plus exemptés de la contrainte d'être équipés de bétailières pour amener les animaux à l'abattoir.

De plus, cette solution s'adapte parfaitement à la contrainte de la fête de l'Aïd qui réside pour les fidèles dans le transport des animaux vers l'abattoir puisque la aussi c'est l'abattoir qui pourrait venir à eux, directement dans les fermes qui fournissent les animaux.

Vous trouverez ci-après quelques liens vers des articles traitant du sujet qui est de plus régulièrement défendu par les associations de protection animale.

https://www.lemonde.fr/planete/article/2020/07/31/les-projets-d-abattage-mobile-a-la-ferme-connaissent-un-coup-d-accelérateur_6047804_3244.html

<https://produirebio-normandie.org/vers-une-unite-mobile-dabattage-en-normandie/>

<http://www.journees-recherche-porcine.com/texte/2005/05Gen/g0507.pdf>

J'espère sincèrement que toutes les informations que je vous ai transmises permettront d'ouvrir le débat avec les porteurs du projet pour ne pas précipiter une décision politique couteuse et éloignée selon moi des besoins et des tendances du marché.

Bonne réception

Sincères salutations

C-7 (Ann.1) :

https://www.lemonde.fr/planete/article/2020/07/31/les-projets-d-abattage-mobile-a-la-ferme-connaissent-un-coup-d-accelérateur_6047804_3244.html

PLANÈTE - AGRICULTURE & ALIMENTATION



Les projets d'abattage mobile à la ferme connaissent un coup d'accélérateur

Des éleveurs espèrent mettre en œuvre, courant 2021, des unités d'abattage mobile, pour garantir un meilleur traitement des animaux et revitaliser des filières locales.

Par Mathilde Gérard · Publié le 31 juillet 2020 à 11h07

 Lecture 3 min.

 Article réservé aux abonnés

Elle s'était fixé un délai de soixante jours, six auront suffi. L'éleveuse bourguignonne Emille Jeannin a bouclé, jeudi 30 juin, son appel à financement participatif de 250 000 euros, lancé sur la plate-forme spécialisée Miimosa dans le but de mettre en œuvre le premier abattoir mobile en France. Le projet, qu'elle espère voir se concrétiser en 2021, consiste en un camion entièrement aménagé, qui se déplacerait sur les exploitations pour y abattre des bovins à la ferme, en présence de leur éleveur. Un tel modèle était jusqu'à peu interdit, l'abattage devant impérativement être effectué dans une structure agréée. Mais une disposition de la loi agriculture et alimentation (EGalim) a ouvert la voie en avril 2019 à l'expérimentation de l'abattage mobile, sans qu'aucun projet ait encore abouti.

En Loire-Atlantique, le projet d'un collectif de 150 éleveurs a lui aussi connu une franche accélération. L'association Aalvie (pour Abattage des animaux sur leur lieu de vie) a lancé, début juillet, un appel à financement sur la même plate-forme Miimosa pour créer une filière d'abattage à la ferme dans le département et en Vendée. Quelques semaines plus tard, elle a récolté près de 50 000 euros, loin de l'objectif final de 1 million d'euros, mais c'était suffisant pour franchir un premier palier et recruter un chargé de projet.

La démarche diffère légèrement du projet bourguignon – où toutes les étapes d'abattage, jusqu'à la mise en carcasse, se dérouleraient dans le camion. Les éleveurs d'Aalvie envisagent eux une filière structurée autour d'unités fixes, à construire, et d'une flotte d'une douzaine de « caissons », des remorques faisant l'aller-retour entre les fermes et l'unité centrale. Les animaux seraient étourdis sur leur ferme, en présence de leur éleveur, puis chargés sur un caisson où serait réalisée la saignée, et enfin transportés, sous une heure au maximum, dans l'unité fixe pour le retrait des cuirs, l'éviscération et la mise en carcasse.

Eviter le stress

Dans les deux modèles, les gestes seraient effectués par des abatteurs professionnels, avec des contrôles vétérinaires ante et post mortem. En Loire-Atlantique, les services départementaux de la protection des personnes et la direction générale de l'alimentation ont assisté à un premier test et l'ont contrôlé, fin février, dans une ferme de Chateaubriant. « *On sent une forte mobilisation autour de nous, d'éleveurs, bouchers, restaurateurs et consommateurs* », s'enthousiasme Emille Jeannin. Pour l'éleveuse de Beurizot (Côte-d'Or), « *l'avenir, c'est de ne plus transporter des animaux sur de longues distances et de ne pas reconstruire ces grandes cathédrales que sont les abattoirs industriels* ».

C-7 (Ann.2) :

<https://produirebio-normandie.org/vers-une-unite-mobile-dabattage-en-normandie/>

The screenshot shows the top of a website page. At the top center is the logo for 'PRODUIRE BIO EN NORMANDIE'. To the right is a hamburger menu icon. Below the logo, the article title 'VERS UNE UNITÉ MOBILE D'ABATTAGE EN NORMANDIE' is displayed in bold, followed by the date 'Actualité du 15 janvier 2019'. To the right of the title is a navigation icon consisting of a left arrow, a grid of four squares, and a right arrow. The main content area is divided into two columns. The left column contains two paragraphs of text. The right column features a 'L'agenda Bio' section with a report on the 'REPORT DU CONGRES MONDIAL DE LA BIO' from September 2021, and two dark grey buttons with white text: 'M'INSTALLER EN BIO ?' and 'PASSER EN BIO ?'.

PRODUIRE BIO
EN NORMANDIE

VERS UNE UNITÉ MOBILE D'ABATTAGE EN NORMANDIE

Actualité du 15 janvier 2019

En raison des conditions d'abattage, l'élevage connaît aujourd'hui des nombreuses remises en question. La publication de vidéos par l'association L214 montrant de la maltraitance animale dans des abattoirs français, classiques et certifiés bio a une répercussion immédiate sur la consommation de la viande dans les ménages. Ces mouvements vegans ou anti-spécistes occupent un terrain médiatique de plus en plus grand et culpabilisent les consommateurs de viande sans distinction de modèles agricoles ou de pratiques. En parallèle, les outils d'abattage toujours plus industrialisés sont de plus en plus concentrés pour répondre aux enjeux de rentabilité. Ils imposent ainsi des cadences d'abattage impressionnantes et provoquent progressivement le démantèlement du maillage territorial des petits abattoirs de proximité.

Face à ce constat, des éleveurs bios normands tentent de répondre à ce grand enjeu de la filière viande. Leurs réflexions initiées depuis plus d'un an sur des systèmes alternatifs ont débouché sur le projet d'un abattoir mobile multi espèce porcins/ovins/caprins. En effet, le concept d'abattoir mobile semble répondre d'une part aux enjeux économiques et logistiques en reconstituant une proximité des outils d'abattage et d'autre part aux exigences de bien-être animal et de qualité de la production en limitant le stress lié au transport des animaux.

L'agenda Bio
REPORT DU CONGRES MONDIAL DE LA BIO
Du 6 septembre au 10 septembre 2021

M'INSTALLER EN BIO ?

PASSER EN BIO ?

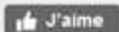
LE QUIZZ

La mise en place d'une démarche d'abattage mobile répondrait ainsi à plusieurs enjeux :

- Respect accru du bien-être animal (limitant au maximum le stress pré-abattage lié au transport et changement d'environnement de l'animal)
- Rapprochement des éleveurs et des outils de transformations par rapport à l'unité d'abattage (objectif : outil d'abattage à moins de 30 minutes des exploitations)
- Meilleure maîtrise de la qualité et de la traçabilité de la viande
- Réponse plus qualifiée aux besoins spécifiques d'éleveurs bio, notamment en circuit court.
- Combler l'absence ou le manque d'accès au site d'abattage pour certaines espèces (cerfs et chevreaux)
- Réponse à une attente des consommateurs : proximité, qualité, bien-être animal, traçabilité

Après plus d'un an d'étude de faisabilité, le projet doit à présent convertir la théorie en pratique. Le 7 décembre 2018, les partenaires du projet (ABN, FDCUMA Basse Normandie et Normandie Viande Bio) réunissaient une soixantaine d'éleveurs pour confronter le projet à ses futurs coopérateurs. L'objectif principal était de recenser les futurs utilisateurs de l'abattoir pour affiner les hypothèses de travail. La thématique est source de fortes attentes et le projet a reçu des retours très enthousiastes de la part des éleveurs, confirmant ainsi que le modèle d'abattoir mobile est une des solutions à des enjeux de territoire de premier ordre.

Le coût de la qualité, de la proximité et du bien-être animal est à présent modélisé et chiffré. La véritable question est maintenant de savoir qui doit assumer ce « surcoût » et comment le répartir de manière équitable entre les principaux protagonistes : état, région, collectivités, consommateurs, distributeurs, transformateurs, et/ou éleveurs.



Une personne aime ça. Inscription pour voir ce que vos amis aiment.

C-7 (Ann.3) :

<http://www.journees-recherche-porcine.com/texte/2005/05Gen/q0507.pdf>

2005. Journées Recherche Porcine, **37**, 113-118.

Intérêt d'une unité mobile pour abattre sur site de production : bien-être des animaux et qualité technologique des viandes

Thierry ASTRUC (1), Claudia TERLOUW (1), Etienne HAYE (1), Alban BERNE (1), Anke HEYER (2)

(1) Station de Recherches sur la Viande, INRA de Theix, 63122 St Genès Champanelle

(2) Swedish University of Agricultural Sciences, Uppsala, Sweden

(3) LEGTA de Chervé, BP 23, 42124 Le Coteau cedex

Avec la collaboration technique de J.F. Chazeix (1), G. Coulaud (1), F. Seidlitz (1), B. Aubard (3), C. Pontet (3)

Intérêt d'une unité mobile pour abattre sur site de production : bien-être des animaux et qualité technologique des viandes

Le mélange, le transport et la manipulation des animaux avant l'abattage constituent un stress majeur, altérant les qualités de leurs viandes. Ces procédures, inhérentes à la façon d'abattre aujourd'hui, pourraient être fortement allégées en abattant les animaux sur la ferme à l'aide d'un abattoir mobile. Pour la filière, les avantages d'un abattage sur les lieux de production, se situent au niveau du producteur (production et transformation sous signe de qualité, élevages éloignés), de la sécurité alimentaire (filiale courte) et de la problématique d'abattage liée aux distances (absence d'abattoir dans certaines zones). Nous avons conçu et construit un abattoir dans une semi-remorque. Le système bénéficiait de la technologie d'abattage excepté le refroidissement des carcasses, confiée à un camion frigorifique additionnel. Nous avons abattu des porcs de types génétiques Duroc et Large White et issus de mode d'élevage intérieur et extérieur. L'étude a montré qu'avec ce système l'abattage de porcs était réalisable dans des conditions satisfaisantes, et que les viandes produites présentaient de bonnes qualités technologiques, pour des porcs de types différents. L'absence de mélange des animaux et la très courte durée de leur transport (2 min) présentent un avantage certain en terme de bien être animal et maîtrise des qualités des viandes. L'abattage sur site permet donc la quasi-suppression des facteurs de stress, et ainsi de minimiser la souffrance des animaux et de préserver la qualité des viandes. Ce type d'abattage pourrait par conséquent bénéficier à la production et/ou transformation sous signe de qualité.

Feasibility of using a mobile slaughter unit at the site of production: animal welfare and technological quality of meat

At slaughter, mixing of pigs, transport and handling cause stress responses that may influence meat quality. These negative aspects of today's slaughter procedures could be largely avoided by slaughtering pigs on the farm with a mobile abattoir. Slaughter on the farm would have advantages at different levels: at the level of production (alternative production systems and or local meat processing activities, producing meat and/or meat products with added value), hygiene (rapid identification of the cause of hygiene problems due to the proximity between producer and consumer) and problems related to distance to abattoirs (absence of abattoirs in certain areas). We have conceived and built an abattoir in a lorry trailer, containing all necessary slaughter equipment apart from a cooling system for carcasses for which a separate refrigerated lorry was used. Pigs used varied in genetic background (Duroc and Large White) and rearing history (indoors or outdoors). The study shows that with this system pigs could be slaughtered on their rearing site under good technical conditions and that meat was of good technological quality. Avoidance of mixing and the very short transport (2 min) improved animal welfare and allowed a better control of meat quality. Slaughter on the rearing site allows thus avoidance of stress factors, and therefore to reduce animal suffering and to preserve good meat quality. This type of slaughter could therefore be advantageous for alternative pig production and local meat processing that aim for value added pig products.

INTRODUCTION

La majorité des animaux de boucherie est abattue dans des abattoirs industriels privés, de grands tonnages. L'évolution du contexte économique de l'abattage conduit à une réduction drastique du nombre des abattoirs publics de taille moyenne. La disparition de ces structures polyvalentes en matière d'espèces abattues entraîne l'apparition de zones géographiques sous-équipées en abattoirs, ce qui défavorise les abattages de proximité.

Le mélange, le transport et la manipulation des animaux avant l'abattage constituent un stress majeur, altérant les qualités de leurs viandes. Ces procédures, seraient fortement allégées en abattant les animaux sur la ferme à l'aide d'un abattoir mobile. De plus, la quasi-suppression des facteurs de stress permettrait de minimiser la souffrance des animaux.

Les avantages d'un abattage sur les lieux de production, se situent à plusieurs niveaux. Les filières spécialisées de production de viande et de produits carnés transformés sous signe de qualité (porc bio, produits de montagne, produits sous cahier des charges, AOC, label rouge), les petits producteurs, les élevages éloignés et les ateliers locaux de transformation bénéficieraient tous de la possibilité d'abattage à proximité, à petite et moyenne échelle. En particulier la vente directe pourrait en profiter : la proximité entre le producteur, le salaisonnier et le consommateur faciliterait la promotion de la qualité et de l'origine et donc de l'image du produit. Les efforts consentis par les éleveurs pour assurer la production d'animaux de qualité reconnue (porcs lourds, génétique, vitesse de croissance ...) pourraient être préservés par un abattage sur le site de production. Les qualités sensorielles et technologiques des viandes issues de ces animaux seraient exploitées par les salaisonniers pour fabriquer et commercialiser des produits transformés de qualité supérieure.

Au niveau de la gestion et de la sécurité, la traçabilité serait facilitée, permettant une amélioration de la maîtrise des non-conformités (identification et rappels des lots), de la transparence des marchés et de la gestion des alertes alimentaires.

Enfin la mobilité de l'abattoir peut procurer une réponse économiquement valable pour résoudre le problème d'absence d'abattoir local dans les zones de production dispersées ou de faible densité.

A l'heure actuelle aucun abattoir mobile conçu pour petites espèces (porc, mouton) n'existe sur le marché. La France est bien placée pour le développement d'un abattoir de ce type, au vu de son importante production animale, et de la place considérable des produits du terroir sur son marché domestique. Nous avons réalisé l'étude suivante pour évaluer la faisabilité d'abattages de porcs sur site d'élevage en termes de qualités des viandes, de bien-être animal et de fonctionnalités de l'outil à développer.

1. MATÉRIEL ET MÉTHODES

1.1. Systèmes d'abattage

Des comparaisons de mesures physiologiques de stress et de qualités de viandes ont été réalisées entre des animaux abattus sur site d'élevage et d'autres abattus en abattoir industriel.

Un abattoir a été conçu et construit dans une semi-remorque (12,50 x 2,40 m) afin d'évaluer les contraintes imposées par les dimensions réduites et par le dénivelé du plancher par rapport au sol. Ces données sont nécessaires à la conception d'un éventuel futur abattoir mobile finalisé. La mise en place d'un rail d'abattage équipé d'un palan électrique a nécessité de rehausser le toit de la remorque de 60 cm (jusqu'à 3,10 m). La remorque était équipée à l'entrée d'un système d'électronarcose (type « le morphé ») et d'un piège conçu pour être dépliable, d'une échaudeuse (marque BANSS) et de matériel pour les mesures scientifiques (figure 1). Un camion frigorifique équipé de crochets « porte manteau » était installé à proximité.

L'abattoir industriel de petite taille (environ 250 porcs par semaine) était équipé d'une bouverie. Le système d'étourdissement était identique à celui de l'abattoir mobile (appareil d'électronarcose « le morphé »). La procédure d'abattage était identique excepté la fente des carcasses qui était semi-mécanisée.

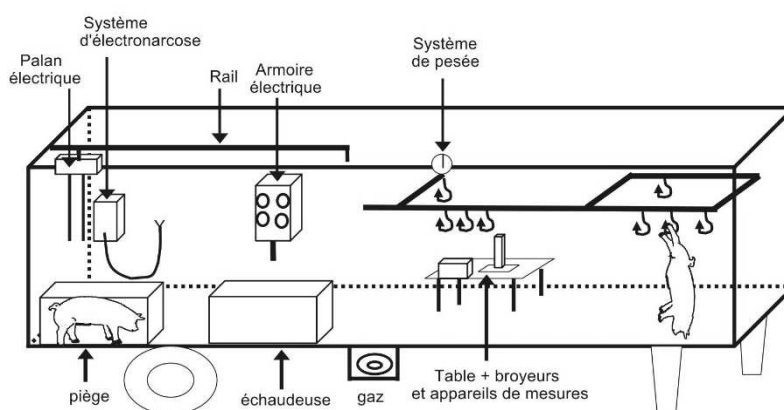


Figure 1 - Schéma de l'abattoir conçu dans une semi-remorque

1.2. Protocole expérimental

Quatre-vingt-seize porcs de mères Large White x Land Race ont été élevés. Le type génétique, le mode d'élevage et les conditions d'abattage variaient en utilisant un plan expérimental équilibré. Les pères étaient de type Large White ou Duroc. Les porcs étaient élevés à l'intérieur (caillebotis) ou à l'extérieur (parcelles avec cabanes), puis abattus en abattoir industriel ou sur le site d'élevage. Ils étaient élevés par groupes de 6 porcs d'un même type génétique. Les porcs étaient privés de nourriture pendant 24 h avant l'abattage.

1.2.1. Abattage sur site

L'ensemble du groupe d'élevage était convoyé dans une bétailière par l'éleveur à l'abattoir sur site (2 min de transport). Trois d'entre eux étaient abattus successivement, les 3 autres étaient ramenés dans leur parcelle ou loge. Les carcasses étaient stockées à partir de 45 min post-mortem dans le camion réfrigéré à 4 °C puis transportées dans une chambre froide d'abattoir.

1.2.2. Abattage industriel

La veille de leur abattage, des mélanges de six porcs étaient effectués à partir des groupes restants de trois porcs (3 Duroc avec trois Large White, d'un même mode d'élevage). Une heure trente plus tard, ils étaient transportés à l'abattoir où chaque groupe de mélange était hébergé jusqu'aux abattages le lendemain matin. Les carcasses étaient stockées à 4°C à partir de 45 min post-mortem dans une chambre froide.

1.3. Mesures et prélèvements

Fréquence cardiaque. Pour les abattages sur site, les porcs étaient équipés de cardiofréquencesmètres (Polar, Monitor, Anglet) 10 min avant le chargement. La fréquence cardiaque était mesurée jusqu'à la sortie de la bétailière.

1.3.1. Catécholamines urinaires

De l'urine était prélevée directement dans la vessie au moment de l'éviscération. Le prélèvement était congelé jusqu'à utilisation. Les dosages de catécholamines étaient réalisés par HPLC en phase inverse. Le taux d'hormone urinaire, qui reflète les taux sanguins dans la période précédant l'abattage est exprimé relativement au taux de créatinine dans l'urine (dosage spectrophotométrique).

1.3.2. pH et température des muscles *Longissimus lumborum* (LL), *Semimembranosus* (SM) et *Semispinalis capitis* (SC)

A 24 min post-mortem (immédiatement après la fente), et 45 min post-mortem, 1g de chaque muscle a été prélevé et broyé dans du lodoacétate pour la mesure du pH. La mesure de la température se faisait par sonde directement sur la carcasse. A 24 h post-mortem, le pH et la température étaient mesurés par électrode directement sur la carcasse.

1.3.3. Glycogène et lactate des LL, SM et SC

A 45 min et 24h post-mortem 2 g de LD, de SM et de SC étaient prélevés et congelés (45 min) ou directement broyés

dans du PCA (24 h) pour réaliser ces dosages ultérieurement. Le potentiel glycolytique était calculé à partir des mesures réalisées à 45 min post-mortem selon la formule de MONIN et SELLIER (1985). Le potentiel glycolytique reflète la quantité de glycogène présente au moment de l'abattage.

1.3.4. Couleur

Les paramètres L*, a* et b* de la couleur du SM et du SC ont été mesurés directement sur la carcasse à 24 h post-mortem, 1 h après rafraîchissement de la coupe (chromamètre Minolta CR 300).

1.3.5. Meurtrissures

Une note exprimant le degré de meurtrissures (1=carcasse intacte ; 4=griffures multiples et/ou profondes) était établie pour chaque demi-carcasse par partie du corps (tête/épaule ; dos/ventre ; cuisse) à l'aide d'une grille existante (BARTON-GADE, 1996).

A l'exception des fréquences cardiaques, toutes les mesures ont été effectuées pour les deux conditions d'abattage. Les données ont été analysées par analyse de variance, par le test de Khi-deux ou par corrélation (Pearson, r et Spearman, rho). Les corrélations de Pearson sont présentées lorsque les corrélations de Spearman sont significatives au seuil de 5 %.

2. RÉSULTATS

2.1. Fonctionnement de l'abattoir sur site

Un seul boucher a fait fonctionner l'abattoir. L'animal était étourdi, pendu verticalement, puis saigné après avoir rabattu au sol les parois du piège, ce qui permettait d'assurer ces 2 opérations sur 2 m² de surface environ. L'animal était ensuite échaudé et épilé pendant 4 min à 65 °C. A sa sortie de l'échaudeuse, il était brûlé pour éliminer les soies qui restaient, éviscéré puis fendu manuellement. La durée de l'ensemble des opérations était de 24 min.

2.2. Physiologie et qualités des viandes.

2.2.1. Fréquence cardiaque

La fréquence cardiaque augmentait significativement pendant le chargement et le transport, puis redescendait pendant l'attente dans la bétailière (figure 2). La fréquence cardiaque avant le chargement et pendant l'attente était plus basse chez les porcs élevés à l'extérieur.

2.2.2. Adrénaline

Les taux d'adrénaline urinaire étaient plus élevés chez les porcs abattus dans l'abattoir industriel que sur site (respectivement 4,72 ± 1,04 et 2,08 ± 0,50 ng/mg de créatinine, p=0,03).

2.2.3. pH et température

Le pH du SM était plus bas après abattage sur site à 24 et 45 min et à 24 h (tableau 1), avec une distribution du pH

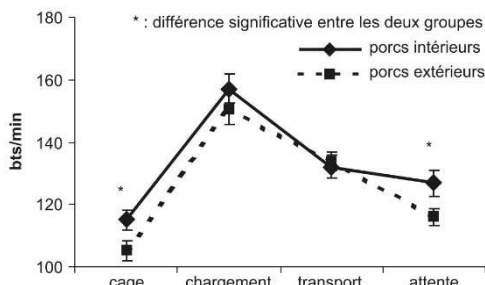


Figure 2 - Fréquence cardiaque (batttements par minute, bts/min) des porcs intérieurs (ligne continue) et extérieurs (ligne discontinue) aux différents stades des manipulations avant l'abattage

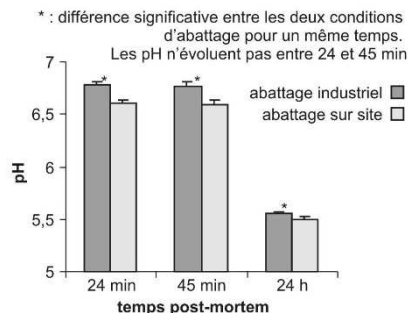


Figure 3 - Evolution du pH pour le SM pour l'abattage industriel (gris) et sur site (hachuré)

Tableau 1 - Effets du mode d'élevage et des conditions d'abattages sur certain critères de qualité technologique des trois muscles étudiés

Paramètre	Intérieur		Extérieur		Effet élevage	Effet abattage	Interaction E x A
	industriel	site d'élevage	industriel	site d'élevage			
LL							
T à 24 min	37,8 ± 0,19	39,51 ± 0,20	38,44 ± 0,28	39,56 ± 0,19	p<0,02	p<0,0001	-
T à 45 min	38,5 ± 0,35	38,3 ± 0,34	38,4 ± 0,35	38,7 ± 0,20	-	-	-
T à 24 h	3,73 ± 0,34 ^a	3,17 ± 0,30 ^a	2,39 ± 0,20 ^b	3,30 ± 0,26 ^a	p<0,05	-	p<0,01
Glyco à 45 min	42,03 ± 2,7	46,47 ± 2,3	47,35 ± 3,1	51,89 ± 1,7	p<0,02	p<0,05	-
PG à 45 min	131,5 ± 4,0	130,0 ± 4,4	149,9 ± 4,8	144,0 ± 2,9	p<0,001	-	-
Glyco à 24 h	10,70 ± 1,2	12,74 ± 1,0	13,73 ± 1,6	15,64 ± 1,5	p<0,01	-	-
pH à 24 min	6,68 ± 0,10	6,68 ± 0,10	6,71 ± 0,07	6,69 ± 0,08	-	-	-
pH à 45 min	6,51 ± 0,08	6,57 ± 0,06	6,47 ± 0,08	6,51 ± 0,05	-	-	-
pH à 24 h	5,53 ± 0,02	5,50 ± 0,03	5,54 ± 0,04	5,46 ± 0,03	-	p<0,02	-
SM							
T à 24 min	40,28 ± 0,1	40,65 ± 0,1	39,85 ± 0,2	40,29 ± 0,1	p<0,001	p<0,001	-
T à 45 min	38,34 ± 0,4	40,01 ± 0,2	38,38 ± 0,4	39,63 ± 0,1	-	p<0,0001	-
T à 24 h	3,71 ± 0,18 ^a	4,04 ± 0,40 ^a	3,03 ± 0,30 ^b	4,17 ± 0,35 ^a	-	p<0,0001	p<0,02
Glyco à 45 min	48,08 ± 3,2	43,97 ± 2,5	52,30 ± 3,3	50,15 ± 2,4	p=0,07	-	-
PG à 45 min	123,6 ± 6,1	127,7 ± 4,2	127,1 ± 6,7	135,8 ± 4,0	-	-	-
Glyco à 24 h	12,19 ± 1,69	12,70 ± 1,58	14,65 ± 1,34	14,90 ± 1,54	p=0,05	-	-
pH à 24 min	6,77 ± 0,06	6,56 ± 0,05	6,79 ± 0,05	6,64 ± 0,05	-	p<0,001	-
pH à 45 min	6,76 ± 0,05	6,57 ± 0,05	6,78 ± 0,06	6,62 ± 0,05	-	p<0,001	-
pH à 24 h	5,56 ± 0,02	5,52 ± 0,02	5,55 ± 0,02	5,48 ± 0,02	-	p<0,01	-
L* à 24 h	51,06 ± 0,7	52,82 ± 0,8	50,89 ± 0,9	50,78 ± 0,8	-	p=0,03	-
α* à 24 h	7,25 ± 0,41	8,75 ± 0,52	8,58 ± 0,37	9,48 ± 0,41	p<0,02	p<0,01	-
b* à 24 h	5,39 ± 0,29 ^a	6,41 ± 0,33 ^b	6,57 ± 0,27 ^b	6,46 ± 0,32 ^b	p<0,05	-	p=0,06
SC							
T à 24 min	37,99 ± 0,3	39,21 ± 0,3	38,29 ± 0,3	39,56 ± 0,2	-	p<0,0001	-
T à 45 min	35,4 ± 0,4	38,4 ± 0,6	34,7 ± 0,6	38,3 ± 0,5	-	p<0,0001	-
T à 24 h	3,11 ± 0,25	3,44 ± 0,31	2,39 ± 0,24	3,36 ± 0,31	p=0,10	p<0,0001	-
Glyco à 45 min	12,90 ± 1,8 ^a	17,32 ± 1,5 ^b	14,50 ± 2,2 ^b	26,49 ± 2,4 ^c	p<0,01	p<0,0001	p=0,05
PG à 45 min	71,4 ± 5,3	79,3 ± 3,6	70,0 ± 4,3	90,3 ± 4,3	-	p<0,01	-
Glyco à 24 h	4,25 ± 0,8	5,80 ± 1,1	5,11 ± 1,1	10,80 ± 1,7	p<0,02	p<0,01	-
pH à 24 min	6,60 ± 0,03	6,60 ± 0,03	6,60 ± 0,03	6,64 ± 0,03	-	--	-
pH à 45 min	6,54 ± 0,04	6,51 ± 0,02	6,54 ± 0,03	6,55 ± 0,03	-	-	-
pH à 24 h	5,98 ± 0,05	5,82 ± 0,03	6,01 ± 0,06	5,73 ± 0,03	-	p<0,01	-
L* à 24 h	42,33 ± 0,55	43,87 ± 0,76	40,34 ± 0,50	43,17 ± 0,63	p<0,03	p<0,001	-
α* à 24 h	19,38 ± 0,29	19,30 ± 0,46	19,04 ± 0,29	19,54 ± 0,25	-	-	-
b* à 24 h	9,00 ± 0,21 ^a	9,10 ± 0,28 ^a	8,23 ± 0,18 ^b	9,41 ± 0,27 ^a	-	p<0,01	p<0,05

ultime différente (Khi deux = 12,32 ; $p=0,06$; fig. 3). Pour les LL et SC, seuls les pH à 24 h étaient plus bas après abattage sur site qu'après abattage industriel (tableau 1). Les pH ultimes des différents muscles étaient corrélés avec les potentiels glycolytiques (par exemple, LL : $r=-0,40$; $p<0,01$ et $r=-0,43$; $p<0,01$ pour les abattages industriel et sur site, respectivement). Pour les porcs abattus sur site, le pH du SM à 24 min était négativement corrélé avec la fréquence cardiaque avant le chargement ($r=-0,41$; $p=0,02$) et pendant l'attente ($r=-0,55$; $p<0,01$) et celui à 24 h positivement avec la fréquence cardiaque avant le chargement ($r=0,42$; $p=0,02$). L'adrénaline était corrélée avec les pH ultimes du SM ($r=0,43$; $p=0,02$) et du SC ($r=0,44$; $p=0,02$). Les températures du SM, du SC et du LL étaient souvent plus élevées après abattage sur site (tableau 1).

2.2.4. Glycogène et lactate

A 45 min après abattage sur le site d'élevage, le LL contenait moins ($42,9 \pm 2,0$) et le SM plus de lactate ($40,8 \pm 1,9$) qu'après abattage industriel (LL : $48,5 \pm 2,4$; $p<0,05$; SM : $33,3 \pm 1,6$; $p<0,02$). Le LL et SC contenaient plus de glycogène 45 min après abattage sur site qu'après abattage industriel (tableau 1). Le glycogène du LL à 45 min montrait une interaction entre la race et les conditions d'abattage. Celle-ci traduisait des valeurs plus basses pour les Large White abattus sur le site industriel ($42,04 \pm 2,89$) que sur place ($53,83 \pm 2,20$; $p<0,01$). Les Duroc avaient des valeurs intermédiaires (industriel : $46,88 \pm 2,95$; sur place : $45,61 \pm 1,65$). Seul le SC présentait un effet des conditions d'abattage sur le potentiel glycolytique et le glycogène à 24 h, avec des valeurs plus élevées sur site qu'à l'abattoir industriel (tableau 1). Le potentiel glycolytique du LL était plus élevé pour les porcs extérieurs que pour les intérieurs (tableau 1).

Les Large White avaient plus de glycogène dans le SM à 24 h post-mortem ($14,94 \pm 1,21$ $\mu\text{mol/g}$) que les porcs Duroc (glycogène : $12,50 \pm 0,95$; $p<0,02$).

2.2.5. Couleur

Les valeurs de L* (SM, SC) et b* (SC) étaient plus élevées lors de l'abattage sur place (tableau 1). Les porcs élevés à l'extérieur et les porcs abattus sur place avaient des valeurs de a* plus élevées pour le SM (tableau 1). Une interaction entre le mode d'élevage et les conditions d'abattage pour l'indice de jaune du SM était due à des valeurs plus basses chez les porcs intérieurs abattus sur le site industriel par rapport aux trois autres groupes (tableau 1). L'interaction entre le mode d'élevage et les conditions d'abattage pour l'indice de jaune du SC était due à des valeurs plus basses chez les porcs extérieurs abattus sur le site industriel que les trois autres groupes (tableau 1).

Le SC des Large White était plus clair ($41,70 \pm 0,39$) que celui des Duroc (L* : $43,04 \pm 0,50$; $p<0,05$).

2.2.6. Meurtrissures

Les carcasses des porcs mélangés montraient une note de meurtrissures plus élevée pour la tête et les épaules ($p<0,0001$), les cuisses ($p<0,01$), et le dos ($p<0,001$). Pour

les porcs mélangés, le pH du SM à 24 h était corrélé positivement avec la note globale de meurtrissures ($r=0,33$; $p=0,03$ mais $\rho=0,27$; $p=0,08$).

3. DISCUSSION

L'abattage sur le site d'élevage s'est effectué dans de bonnes conditions. La cadence d'abattage est similaire à celle de l'abattoir expérimental fixe du centre INRA de Theix (agrée par la DSV), soit 3 porcs abattus par heure pour un seul opérateur.

L'abattage sur place permet un meilleur respect du bien-être animal. La rupture du groupe social, le mélange et l'introduction des porcs dans l'espace non familier d'un abattoir industriel n'ont plus lieu d'être, alors que la durée du transport est fortement réduite. Tous ces procédés sont considérés comme source de stress potentiel (FERNANDEZ et al, 1994 ; TERLOUW et al, 2005). La diminution du taux d'adrénaline urinaire chez les porcs abattus sur le site d'élevage par rapport à l'abattoir industriel confirme un moindre stress psychologique et/ou effort physique dans le cas de l'abattage sur place (SCHEURINK et al, 1989).

L'abattoir mis en place sur le terrain a permis l'obtention de carcasses et de viandes de qualité. En l'absence de mélange, il n'y avait quasiment pas de meurtrissures. Les viandes avaient des pH ultimes un peu plus bas que ceux obtenus dans l'abattoir industriel. Les différences de luminosité du SC et du SM s'expliquent par les différences de pH ultime. Les pH ultimes plus bas sont sans doute dus au moindre effort et au moindre stress psychologique chez les porcs abattus sur place. Les résultats montrent que le niveau de combat a une influence directe sur le pH ultime du SM. D'autres études montrent que l'effet du combat sur le pH est lié à l'effort physique qui diminue la teneur en glycogène des muscles sollicités (FERNANDEZ et al, 1994 ; TERLOUW et al, 2005). Les teneurs post-mortem plus élevées en glycogène des muscles LL et SC chez les porcs abattus sur place confirment leur moindre consommation en glycogène. Bien que les potentiels glycolytiques (45 min) des muscles LL et SM, qui expriment la teneur en glycogène musculaire au moment de l'abattage, ne varient pas significativement selon les conditions d'abattage, ils étaient corrélés négativement avec les pH ultimes. Les effets des conditions d'abattage dépendaient peu du type de porc abattu, car il y avait peu d'interactions entre les conditions d'abattage et l'origine génétique ou le mode d'élevage des porcs.

Les valeurs de lactate du SM plus élevées et son pH plus bas pour les porcs abattus sur place expriment sans doute l'effort physique du chargement immédiatement avant l'abattage, alors que les muscles LL et SC étaient moins sollicités. La température plus basse à 24 h post-mortem (LL, SM) des porcs extérieurs abattus sur site industriel pourrait traduire une moindre activité métabolique immédiatement avant l'abattage. En effet, les porcs abattus sur place ont tous couru de la cabane ou de la case d'élevage vers la bétailière (25 à 60 m), à la différence des porcs transportés vers l'abattoir industriel dont le mélange s'est fait sur le quai de chargement.

L'état physiologique a également pu avoir un effet important. Il y avait une corrélation positive entre la fréquence cardiaque et les taux d'adrénaline avant l'abattage d'une part et le pH ultime du SM d'autre part. Ces résultats sont en accord avec d'autres études (BERNE et al, 2004). L'effet de l'effort physique est exacerbé par l'adrénaline (FERNANDEZ et al, 1994 ; FEBBRAIO et al, 1998) dont la sécrétion est augmentée en cas de stress psychologique (SCHEURINK et al, 1989).

Ces résultats montrent qu'un abattage sur site était réalisable dans des conditions satisfaisantes. La cadence d'abattage est bonne et les qualités sensorielles et technologiques des viandes sont préservées par rapport à un petit abattoir industriel. L'abattage sur place assure une faible durée de transport et l'absence de mélange et de changement de lieux et permet d'éviter les procédés de préabattage responsables des réactions de stress chez les animaux. Ainsi, le bien être animal est mieux respecté et la viande bénéficie d'une meilleure image tandis que ses qualités sont mieux maîtrisées. La chute de température musculaire ralentie lors de l'abattage sur site peut-être liée à l'activité physique juste avant l'abattage ou à la température ambiante et peut être solutionnée par une bonne réfrigération.

L'association de la production de porcs à l'extérieur et de l'abattage sur site ajouterait d'autres caractéristiques avantageuses aux qualités des viandes. Les données montraient une moindre réactivité cardiaque chez les porcs à l'extérieur et que celle-ci était liée à une vitesse de chute du pH réduite, pouvant ainsi bénéficier aux qualités des viandes. Les porcs extérieurs avaient également les SM plus rouges, pouvant renforcer l'image de qualité des produits transformés qui en

sont issus auprès du consommateur. La pigmentation musculaire plus intense des porcs élevés à l'extérieur pourrait s'expliquer par un métabolisme plus oxydatif lié à une activité physique plus régulière. La teneur en glycogène plus élevée de certains muscles des porcs extérieurs confirme les résultats d'études précédentes (SATHER et al, 1997; ENFÄLT et al, 1997).

CONCLUSION

Le meilleur respect du bien-être animal pendant l'abattage sur site favorise l'image de la viande auprès du consommateur et peut bénéficier à la production de viandes et produits carnés sous signe de qualité. Les produits issus de ce mode d'abattage sont adaptés à la transformation, grâce à une meilleure maîtrise des qualités des viandes. L'abattage sur site d'élevage permettrait de valoriser les viandes, surtout si elles sont issues de productions alternatives et si elles sont transformées sur place. Il est recommandé d'éviter une activité physique trop importante (course) des porcs avant l'abattage. Enfin, il convient d'étudier également les contraintes pratiques (accès, fonctions et équipements, capacité de réfrigération), économiques, hygiéniques (nettoyage et désinfection) et logistiques (contrôles hygiéniques, stockage et acheminement des carcasses) et de les intégrer dans la conception d'une unité mobile d'abattage.

REMERCIEMENTS

Les auteurs remercient les membres de l'équipe BPM de la SRV, la DSV de la Loire pour sa coopération et sa disponibilité, et les personnels de l'abattoir de Charlieu pour leur coopération et leur amabilité.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- BARTON GADE P.A., WARRISS P.D., BROWN S.N., LAMBOOIJ E., 1996. Sonderheft 166, Mariensee, Germany, 23-34.
- BERNE A., ASTRUC T., HAYE E., TERLOUW C., 2004. 10^{èmes} JSMTV.
- ENFÄLT A. C., LUNDSTRÖM K., HANSSON I., LUNDEHEIM N., NYSTRÖM P. E., 1997. Meat Sci., 45, 1-15.
- FEBBRAIO M. A., LAMBERT D. L., STARKIE R. L., PROIETTO J., HARGREAVES M., 1998. J. Appl. Physiol., 84, 465-470.
- FERNANDEZ X., MEUNIER-SALAÜN M. C., ECOLAN P., 1994. Comp. Biochem. Physiol., 4, 869-879.
- MONIN G., SELLIER P., 1985. Meat Sci., 13, 49-63.
- SATHER A.P., JONES S.D.M., SCHAEFER A.L., COLYN J., ROBERSTON W.M. 1997. Can. J. Anim. Sci., 77, 225-235.
- SCHEURINK A. J. W., STEFFENS A. B., BOURITUIS H., DRETELER G. H., BRUNTINK R., REMIE R., ZAAGSMA J., 1989. Am. J. Physiol., 256, 155-R160.
- TERLOUW E.M.C., PORCHER J., FERNANDEZ X., 2005. J. Anim.Sci., sous presse.
- TERLOUW E.M.C. 2005. Livest. Prod. Sci., sous presse.

C-8 :

De: jeanyves kerdreux <jeanyves.kerdreux@sfr.fr> ☆
 Sujet: **observation sur le projet d'abattoir du Faou** 09:16
 Pour: abattoir.lefaou@gmail.com ☆

Monsieur le commissaire enquêteur,

Le dossier mis à l'enquête est essentiellement technique et ne donne pas beaucoup de renseignements sur l'équilibre financier de l'opération. Dans un article du Télégramme du 13 mars 2017 (cf observation n° 4) Mr Moysan alors président de la communauté de communes déclarait "il faudra que ça ne nous coûte rien".

Je souhaiterais que la collectivité apporte des précisions sur l'équilibre financier: quel est le coût d'investissement actualisé à septembre 2020, quelles sont les recettes actuelles, les recettes attendues dans le futur, le poids de l'emprunt à contracter, en bref, quelle réponse à la question : **quel sera le coût pour le contribuable?**

Il me semble que le dossier n'est pas assez précis sur ce point.

D'avance merci.

JY Kerdreux

C-9 :

De: Capitan <elcapitan@sfr.fr> ☆
 Sujet: **Une honte cet abattoir** 08:43
 Pour: abattoir.lefaou@gmail.com ☆

Je suis consterner alors que tous les arguments convergent en faveur d'une réduction indispensable de la consommation de viande, de constater que les priorités de l'état, des départements, des agglomérations et des communes françaises restent à "la production intensive de chair animale".

Cet abattoir est un pied de nez à toutes celles et ceux qui ont tout perdu dans des incendies, inondations ou autre dus au réchauffement climatique lié en majeure partie à l'élevage et au près d'un milliard d'êtres humains qui crèvent dans ce monde chaque année de faim.

Vous me faites honte.

Choquet A.

C-10 :

De: vegancorporation <vegancorporation@laposte.net> ☆
 Sujet: **Enquêtes publiques - Abattoir Le Faou** 18:34
 Pour: abattoir.lefaou@gmail.com ☆

Nous sommes radicalement opposée au projet d'un nouvel abattoir au Faou.

Nous ne voulons pas de votre « bien-être animal », nous voulons l'abolition pure et simple du spécisme.

Nous ne voulons pas « végétaliser » le monde, nous en voulons un autre !

Nous ne voulons pas de vos systèmes de domination, nous les combattons !

La vie n'est pas un produit de consommation !

Association Vegan Corporation

Antispéciste & abolitionniste

RNA: W774005708