

# Soutien aux petites structures d'abattage

## Difficultés et propositions – Résumé

### LE CONSTAT

---

Pour répondre aux exigences sanitaires européennes, les abattoirs industriels doivent faire appel à des vétérinaires pour fonctionner. Ces derniers doivent être présents à partir du contrôle ante-mortem jusqu'au contrôle post-mortem et ce, pendant toute la durée de l'abattage.

Certains abattoirs peuvent bénéficier, sur demande, de l'**expertise contingentée** qui limite la présence du vétérinaire à l'examen ante et post mortem. Ces abattoirs sont caractérisés par des **petits volumes d'abattage**. L'AFSCA dénombre une vingtaine de structure dont **5 abattoirs de volailles basés en Wallonie**.

L'AFSCA rencontre des **difficultés à mobiliser les chargés de missions** (vétérinaires indépendants effectuant des missions pour l'AFSCA) sur ces micromissions. Or, sans expertise, l'Agence n'autorise pas l'abattage des animaux. Aux dires de l'AFSCA, cette **pénurie est observée à l'échelle européenne** (à l'exception du Danemark). La France s'est d'ailleurs organisée pour former du personnel en interne aux abattoirs via des formations certifiantes afin de permettre aux structures de fonctionner malgré la pénurie observée. En Belgique, l'application rigoureuse et stricte des réglementations sanitaires rend vulnérable financièrement et organisationnellement les petites structures qui éprouvent de grandes difficultés à se conformer aux différentes exigences.

Or cette difficulté sera accentuée car, afin de rendre le travail des chargés de missions plus attrayant, il est actuellement prévu **d'augmenter la rémunération du service et de répercuter cette augmentation sur les structures d'abattage**. Les discussions amènent à une **multiplication par deux ou trois le coût de l'expertise contingentée**. Cette situation risque d'être particulièrement compliquée pour les abattoirs de petites tailles.

	<b>Abattoir en expertise contingentée</b>	<b>Abattoir industriel</b>
<b>Nombre de volailles abattues/jour d'abattage</b>	Entre 200 et 500	Entre 50 000 et 250 000
<b>Nombre de jours d'abattage/an</b>	Entre 25 et 150	250
<b>Pourcentage de la production nationale</b>	0,06%	99,9%
<b>Coût de l'expertise contingentée/animal abattu</b>	Entre 0,15€ et 0,4 €	0,02€

### NOS PROPOSITIONS

---

#### Solutions à court terme :

Le gouvernement wallon soutient et investit dans la relocalisation. Pour le secteur des petits abattoirs de volailles, nous demandons à ce que cela se matérialise par un engagement à **geler le coût de l'expertise contingentée pour les 3 prochaines années** et qu'il, en accord avec le gouvernement fédéral, **maintienne donc le montant de l'expertise à 67,41€/heure sans dépasser ce montant facturé par jour** (soit 2\*30 min pour les expertises ante et post mortem).

## Solution à moyen termes :

Nous aimerions que les gouvernements fédéral et wallon, ainsi que l'AFSCA et les représentants de secteurs s'allient pour sensibiliser l'Europe au fait que **l'internalisation des compétences** puisse être envisagée et reconnue. Quelques éléments en faveur de cette proposition :

- Dans les petites structures, le temps consacré à l'expertise ante mortem devrait varier entre 30 secondes et 2 minutes pour l'expertise ante mortem (règle de 30 000 volailles/heure établie par l'AFSCA). Qui mieux que les opérateurs/éleveurs de l'abattoir pour effectuer cette expertise en amont au moment de la mise en cage, ou en aval, au moment de l'abattage proprement dit.
- Les chasseurs acquièrent cette expertise en seulement 2 jours (voir législation européenne).
- Le travail de traçabilité effectué en présence du chargé de mission peut se faire à distance.
- Ces petites structures wallonnes n'exportent pas, ce qui devrait faciliter l'obtention d'une dérogation européenne.

Cette proposition devrait très certainement s'accompagner de la mise en place d'une formation accréditante et du maintien des contrôles ponctuels et inopinés réalisé par l'AFSCA.

## LES CONCLUSIONS

Si l'objectif principal des réglementations européennes en matière de sécurité alimentaire est de garantir un niveau élevé de protection des consommateurs et de la santé publique, il est primordial de :

1. trouver un équilibre entre l'application rigoureuse des normes et la prise en compte des défis spécifiques auxquels sont confrontées les petites structures au risque de les voir disparaître définitivement de notre paysage économique ;
2. avoir une cohérence entre les politiques fédérales et régionales en matière de sécurité alimentaire qui permette de promouvoir les circuits courts et les entreprises locales en développant des réglementations adaptées aux spécificités des petites structures.

Les propositions exposées ci-dessus sont soutenues par les structures suivantes :

<p>Collectif 5C Magali Guyaut Coordinatrice</p> 	<p>Ferme de la Sauvenière François Vandembulcke Gérant</p> 	<p>FUGEA Philippe Duvivier Président</p> 	<p>Pigeonneau des collines Jérôme Demeyer Gérant</p> 
<p>Le moulin de la Hunelle Bénédicte VanWijnsberghe Directrice</p> 	<p>Les poulets de Saint André Adrien Hossay Gérant</p> 	<p>Petit Abattoir Coopératif Julien Van Keerberghen Président</p> 	