



COLLÈGE des
PRODUCTEURS

Abattage de proximité Secteur avicole - cunicole

28 juillet 2019

PLAN DE LA PRESENTATION

1. Contexte
2. Règles
3. Projets en développement
4. Conclusion

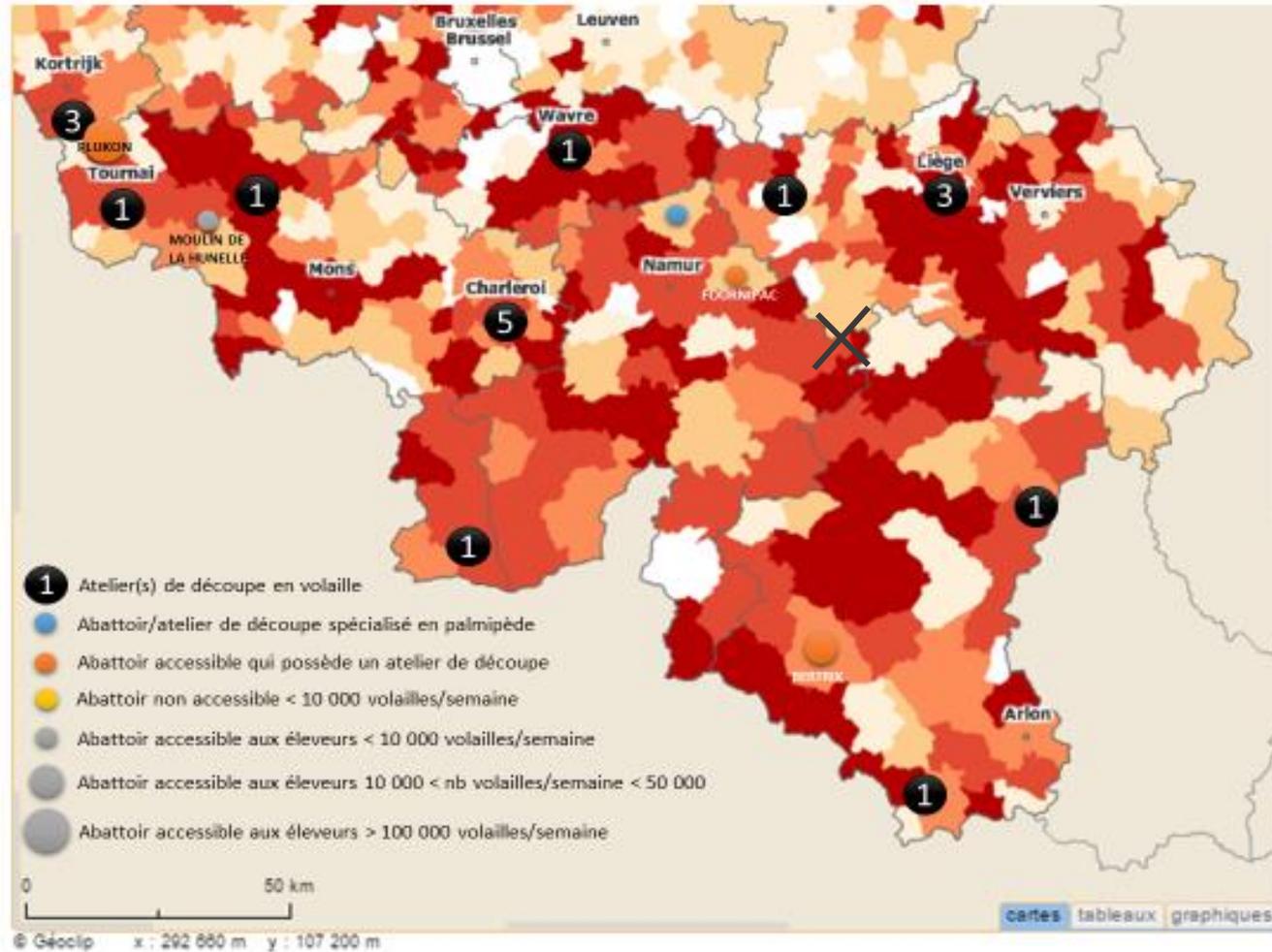


Contexte

- 60 % des abattoirs de faible capacité ont disparu entre 2001 et 2007 suite à l'instauration du paquet hygiène
- Aujourd'hui, il reste deux abattoirs pouvant abattre de plus petits lots de volailles (circuits courts): le Moulin de la Hunelle à Pipaix et Ardenne Volaille à Bertrix
- 1 seule structure pour l'abattage des canards FG



AR/AM ND



➤ Répartition géographique des élevages volailles en rapport avec les lieux de découpe et abattoirs agréés.

Règles

Règles différentes selon:

- Si pour les besoins exclusifs du ménage: abattage par le particulier lui-même ou « abattage privé » par un abattoir
- Si vente directe au consommateur final (B to C) (deux catégories en nombre maximum de volailles et de lagomorphes abattus)
- Si vente avec intermédiaire (B to B)

Bien-être animal: l'abattage à la ferme permet d'éviter le transport des animaux + pas de temps d'attente prolongé avant l'abattage.

Règles

Conditions pour l'abattage « **privé** » en-dehors de l'agrément abattoir:

- Levée de l'agrément (pas d'expertise ante et post-mortem)
- Convention signée entre l'ULC et l'abattoir (durée de 3 ans)
- Planning détaillé; mention des jours où l'abattoir peut travailler en-dehors de son agrément
- Prévenir hebdomadairement l'ULC des jours où abattage privé
- Tenue d'un registre détaillé (nom du propriétaire, adresse, nombre de volailles/lapins)
- Maximum 20 pièces de volailles et de lagomorphes, et pas plus de 6 fois par an

Règles

1. Conditions pour l'abattage B to C – max 250 lapins et 500 volailles

- Pas de demande à l'AFSCA pour l'abattage à la ferme
- Pas d'expertise vétérinaire
- Déclaration d'abattage à la commune
- Découpe possible devant le consommateur



Règles

Conditions pour l'abattage B to C – max 250 lapins et 500 volailles

- Pas de demande à l'AFSCA pour l'abattage à la ferme
- Pas d'expertise vétérinaire
- Déclaration d'abattage à la commune
- Découpe possible devant le consommateur
- **INFRASTRUCTURE:** murs lisses, lavables, imperméables, fenêtre avec moustiquaires, aération suffisance, évier à commande non manuelle, distributeur de savons et de papier, poubelle à pied, sterput, vestiaire et WC séparés par un SAS, éclairage suffisant et protection des néons

Règles

Conditions pour l'abattage B to C – max 250 lapins et 500 volailles

- Tout le processus d'abattage peut se faire dans la même pièce, mais refroidir à 4°C le plus rapidement possible, moyennant un local suffisamment grand et approprié
- Capacité suffisante de réfrigération
- Besoin d'un registre d'abattage (date, espèce, nombre)



Règles

2. Conditions pour l'abattage B to C – 250 – 1 000 lapins et 500-7 500 volailles

- Abattoir sous autorisation
- Abattage à la ferme et vente à la ferme et sur le marché local (carcasses entières ou découpe devant le consommateur final si pas autorisation de boucherie ou de restaurant)
- Conditions identiques que cas précédent, MAIS besoin d'un local suffisamment grand pour séparer la partie sale de la partie propre + 1 lavabo + équipement pour la désinfection des outils

Règles

Conditions pour l'abattage B to B – > 1 000 lapins et > 7 500 volailles

- Besoin d'un agrément (dont expertise vétérinaire ante et post-mortem)
- Possibilité d'expertise contingentée, permettant d'éviter la présence du vétérinaire durant l'activité d'abattage (réduction des coûts)

Règles

Conditions pour l'abattage B to B – > 1 000 lapins et > 7 500 volailles

- Besoin d'un agrément (dont expertise vétérinaire ante et post-mortem)
- Possibilité d'expertise contingentée, permettant d'éviter la présence du vétérinaire durant l'activité d'abattage (réduction des coûts)
- **INFRASTRUCTURE**: séparation nette zone sale- zone propre, collecte séparée des déchets (plumes, sang, viscères), lavabos et toilettes dans chaque zone, capacité frigorifique suffisance pour le refroidissement (ressuyage) et le stockage + bureau véto avec armoire fermée à clé + zone fermée à clé dans le frigo pour les carcasses consignées...

Règles

Abattoir sous agrément:

- Définition des petites exploitations (assouplissements possibles)
 - Petits abattoir de volailles:
 - < 1 millions de pièces de poulets par an
 - Entreprises n'employant pas plus de 2 EQTP
 - Petits ateliers de découpe:
 - Maximum 10 tonnes de viande/semaine
 - Entreprises n'employant pas plus de 2 EQTP



Règles

Assouplissements (exemples):

- Tenue des registres: on ne note que les non-conformités
- Fréquence d'échantillonnage assouplie pour les Salmonella (< 1 million de poulets):
 - 150 000 – 1 000 000 : 1 fois par mois (1 fois tous les 2 mois si 10 éch. consécutifs satisfaisants)
 - 10 000 – 150 000 : 1 fois/3 mois
 - <10 000 : 1 fois/6 mois



Projets en développement

- Petit Abattoir Coopératif (PAC): 300 volailles/jour, 2 jours abattage/semaine, 150 m², +- 300 000 € d'investissement
- Abattoir de Grâce-Hollogne: objectif de 200 000 volailles/an, 500 m², 3-4 jours d'abattage par semaine, +- 1,7 millions d'investissement + espace réservé aux agriculteurs pour la petite transformation



Conclusions

- Besoin clairement établi de structures d'abattage de proximité
- Plan de développement stratégique et opérationnel du secteur avicole et cunicole wallon précise bien dans ses actions l'importance de soutenir 3 à 5 structures d'abattage de proximité, vu le manque observé d'outils et face au besoin des éleveurs.





COLLÈGE des
PRODUCTEURS

MERCI
pour votre écoute