



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRES D'AGRICULTURE
FRANCE

**L' ABATTAGE
DANS LES FILIERES EN CIRCUITS COURTS
ET DANS LES FILIERES LOCALES**

MAI 2011

**Assemblée Permanente des
Chambres d'agriculture**

9 avenue George V
75008 Paris
Tél : 01 53 57 10 10
Fax : 01 53 57 10 05
Email : accueil@apca.chambagri.fr

REPUBLIQUE FRANÇAISE
Etablissement public
Siret 180070047 00014

www.chambres-agriculture.fr

Service Qualité et Alimentation
Isabelle FROUX

Préambule

Les difficultés économiques et les exigences sanitaires ont petit à petit entraîné la fermeture de nombreux abattoirs locaux. Paradoxalement, les circuits courts sont en plein développement et la demande en terme de proximité n'a jamais été aussi forte.

Plusieurs Chambres d'agriculture ont fait remonter à l'APCA des problèmes rencontrés par des agriculteurs en circuits courts dans le domaine de l'abattage. Ces difficultés ont également été identifiées au sein du Comité de suivi « circuits courts » piloté par le Ministère de l'agriculture (Plan de développement des circuits courts en 2009).

Dans ce contexte, l'APCA a donc mené une enquête au premier trimestre 2011, auprès des Chambres d'agriculture pour mieux comprendre l'évolution des abattoirs locaux, identifier les difficultés qui menacent ces filières et les opportunités qui peuvent exister. Ce document reprend de manière synthétique les résultats de cette analyse.

1. Entre exigences sanitaires et rentabilité économique, l'avenir des abattoirs publics menacé dans de nombreux territoires

a. Du Plan d'équipement en abattoirs à la création d'un Observatoire national

Historiquement, la création ou la modernisation des abattoirs est liée aux Pouvoirs Publics, car la sécurité sanitaire des consommateurs fait partie de leurs missions. Plusieurs textes réglementaires concernent ainsi la modernisation des abattoirs, accompagnés parfois d'aides financières pour favoriser la restructuration de ces outils.

Le Plan d'équipement en abattoir, mis en place en 1960, avait notamment pour objectif de fixer les conditions d'implantation, de fermeture et de gestion des abattoirs. Ce Plan devait permettre d'améliorer les conditions sanitaires des structures, en concentrant les abattages dans des sites mieux équipés et plus facilement contrôlables. Il était confié à la **Commission nationale des abattoirs**, composées des Pouvoirs Publics, des collectivités et des professionnels.

Cinq ans après la création du Plan d'équipement des abattoirs, une loi prévoit une exception sanitaire pour certains abattoirs, « soit en raison de leurs conditions d'implantation, telles que régions d'accès difficile, aires particulières de production, soit lorsque leur maintien répond à une nécessité économique régionale caractérisée » (article 11, Loi n°65-543 du 8 juillet 1965). Cette exception était valable jusqu'en janvier 2009 et avait permis le maintien de plusieurs petits abattoirs locaux.

En 1976, la loi du 29 septembre fixe les nouvelles règles de fonctionnement du **Fonds National des abattoirs**, principal outil de planification des années 80-90. Cet outil de financement disparaît en 1995.

Abrogé en 2010, le Plan d'équipement des abattoirs a encouragé la modernisation des structures d'abattage et le respect de la réglementation sanitaire. La Commission nationale des abattoirs est également supprimée en 2010.

Le Ministère de l'agriculture propose, en remplacement, de mettre en place un **Observatoire national des abattoirs** qui réunirait l'ensemble de la filière. Cet Observatoire devrait définir les orientations sur la problématique de l'abattage en France (Rapport Mission abattoirs. CGAAER, 2010).

Enfin, pour identifier les mesures pouvant renforcer la compétitivité des filières d'élevage en France, le Ministre chargé de l'agriculture, Bruno Lemaire, a demandé un audit économique et sanitaire des abattoirs français. Les résultats de cet audit devraient être transmis au Ministère en juin 2011. Pour alimenter cette réflexion, différentes études ont également été demandées dont une sur le devenir des abattoirs en France. Les conclusions de ces études devraient être rendues avant l'été.

b. Les exigences sanitaires : la mise aux normes s'imposent dans de nombreux abattoirs

La réglementation sanitaire a évolué progressivement, de la mise en place du Plan d'équipement en abattoir en 1960 jusqu'à l'arrivée du Paquet hygiène en 2005. Depuis le 1^{er} janvier 2010, tous les agréments des abattoirs doivent être conformes au règlement (CE) 853/2004 du Paquet hygiène (disparition des agréments loco-régionaux). Cette

application de la réglementation européenne a directement impacté les abattoirs français et en particulier les petites structures.

Lors de l'adoption du Paquet Hygiène, il existait en France de nombreux abattoirs qui ne respectaient pas la réglementation européenne. En 2006, l'Office Alimentaire et Vétérinaire européen (OAV) identifie des « problèmes majeurs d'ordre sanitaire dans les abattoirs français ».

Pour hiérarchiser les abattoirs, la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL) classe les établissements français en quatre catégories qui indiquent la conformité de l'abattoir avec la réglementation européenne. Les abattoirs en classe 1 sont conformes à la réglementation et en classe 2 ont quelques points de non conformités. Les abattoirs en classe 3 et 4 sont considérés comme non conformes aux exigences sanitaires communautaires.

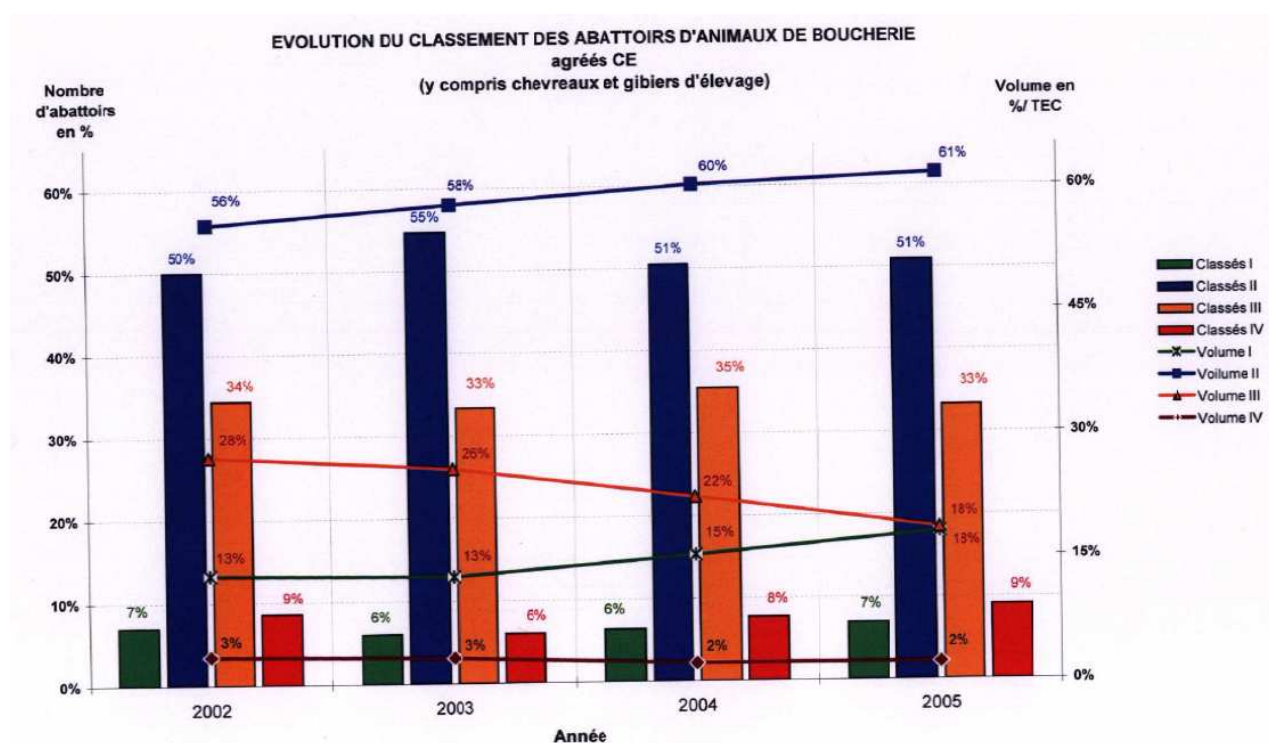


Figure 1 : Evolution du classement des abattoirs d'animaux de boucherie agréés CE (y compris chevreux et gibiers d'élevage), Note de service de la DGAL du 21 novembre 2007, Annexe 1 a.

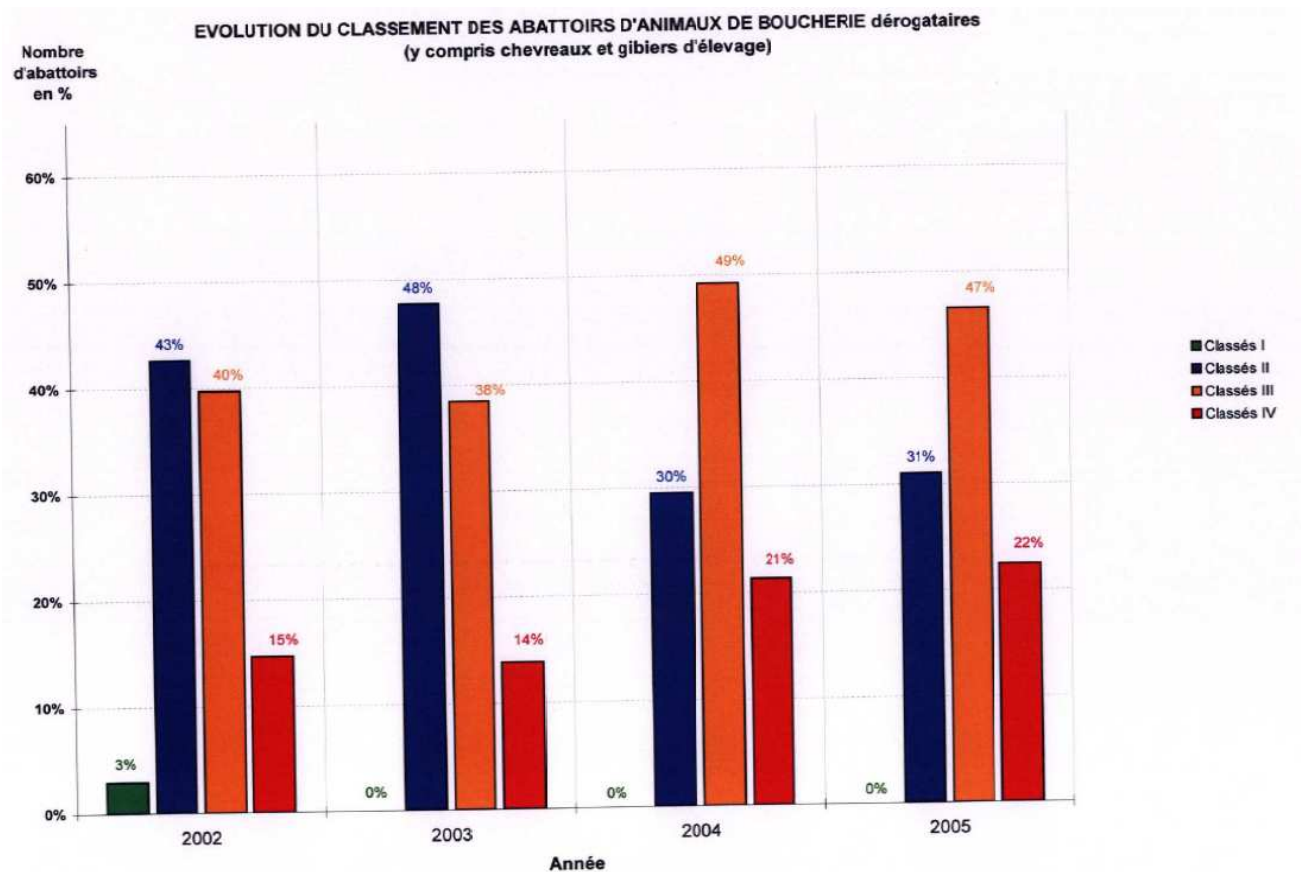


Figure 2 : Evolution du classement des abattoirs d'animaux de boucherie dérognataires (y compris chevreux et gibiers d'élevage), Note de service de la DGAL du 21 novembre 2007, Annexe 1 b.

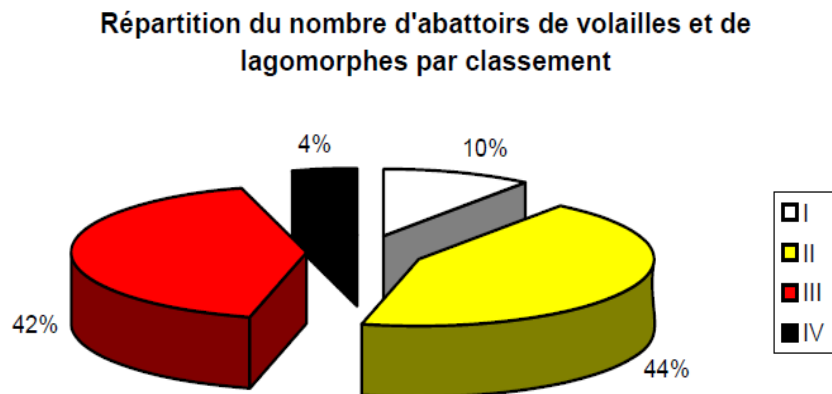


Figure 3 : Répartition du nombre d'abattoirs de volailles et de lagomorphes par classement en 2006, Note de service de la DGAL du 21 novembre 2007, Annexe 2.

En 2007, 42 % des abattoirs d'animaux de boucherie et 46 % des abattoirs de volailles et de lapins ne respectent pas les normes d'hygiène européennes (note de service de la DGAL du 21 novembre 2007). Ces abattoirs, classés en 3 ou 4, sont pour la plupart des petites structures produisant moins de 5 000 tonnes par an, mais ils représentent respectivement 20% et 28% des tonnages abattus en France.

La DGAL précise dans sa note de service du 21 novembre 2007 que « l'encadrement de la mise aux normes des établissements d'abattage (toutes filières) constitue l'une des

priorités de la DGAL ». L'objectif alors défini est **d'atteindre 100% des établissements en classe 1 et 2 au 31 décembre 2010.**

Mais fin 2009, l'OAV estime que 30 % des abattoirs français sont encore de classes 3 et 4. L'OAV considère que la France n'a pas tenu les engagements qu'elle s'était fixée en 2006, lorsque cet office européen avait identifié des problèmes majeurs.

Le Ministère de l'agriculture s'engage alors à faire disparaître les abattoirs de classe 4 avant fin 2010. Les abattoirs en catégorie 3 doivent présenter un « **plan d'actions d'urgence** » avec un planning prévisionnel crédible et une stratégie économique viable avant le 31 décembre 2010. Une centaine d'abattoirs doivent s'engager dans ce « plan d'actions d'urgence ».

c. La restructuration des abattoirs

Les exigences sanitaires ont impacté de nombreux abattoirs déjà fragiles financièrement et ont encouragé la rationalisation du secteur de l'abattage. Mais elles ne sont pas les seules responsables de la restructuration des abattoirs en France.

En effet, l'activité d'abattage a toujours été un maillon peu rentable en lui-même dans les filières animales. Cela est d'autant plus vrai pour les petits abattoirs municipaux qui sont souvent considérés par les utilisateurs comme des outils de service public (multi-espèces, accessible à tous, faible coût...) et non comme des structures pouvant dégager des bénéfices. Difficile alors de financer l'entretien régulier et les investissements de mise aux normes. Les déficits de ces outils sont en général comblés par les collectivités, qui finissent par vouloir se débarrasser de cette charge trop lourde.

Lorsqu'ils ne sont pas fermés, les abattoirs municipaux peuvent être privatisés. Mais cela n'est pas sans poser des difficultés pour les agriculteurs en circuits courts. L'entreprise privée n'a en effet pas le rôle d'un service public et certains abattoirs privés décident d'imposer des surtaxes pour des petits volumes ou de supprimer une chaîne d'abattage pour spécialiser leur activité. Par exemple, dans le département de l'Ain, l'abattoir privé de Bourg-en-Bresse impose une taxe considérée comme abusive pour les agriculteurs en circuits courts. En Lorraine, l'abattoir Charal de Metz a annoncé la fermeture de la chaîne d'abattage des agneaux et évoque la suppression de l'abattage de porcs.

Dans le secteur privé, les investissements et les charges de fonctionnement sont là encore très coûteux. Pour maintenir leur compétitivité et faire face à la concurrence proche de nos voisins européens, le regroupement des abattoirs industriels est apparu comme une solution pertinente : en spécialisant son activité, en augmentant ses volumes traités, la structure peut automatiser ses tâches et réduire ses coûts. Néanmoins, cette concentration de l'abattage ne règle pas tous les problèmes de compétitivité.

La rentabilité des filières en circuits courts et des filières locales étant directement liée au maillage territorial des abattoirs, la disparition des outils municipaux et la centralisation des entreprises privées ont donc un impact très important sur leur pérennité et leur rentabilité. Il est donc nécessaire de retrouver une certaine cohérence dans la gestion et le soutien des outils d'abattage pour répondre aux enjeux de développement des circuits courts et vente de proximité.

2. Des modèles innovants apparaissent

a. Favoriser le maintien d'un abattoir en rénovant la gestion et le partenariat

Plusieurs facteurs peuvent favoriser le maintien d'un abattoir dans un territoire : des facteurs économiques, sanitaires et politiques.

La gestion économique de l'abattoir est un point incontournable pour assurer une bonne rentabilité de l'outil. Concrètement, des mesures peuvent être mises en place comme un engagement des éleveurs et des bouchers pour assurer un volume minimum ou encore l'institution d'un partenariat étroit entre les bénéficiaires pour assurer la gestion de l'outil. Le développement d'activités connexes autour de l'abattage comme un atelier de découpe ou un service de proximité est également un moyen d'améliorer le niveau financier de certains abattoirs. De plus, ces activités peuvent permettre de développer et de pérenniser des filières courtes, contribuant ainsi au dynamisme du territoire.

Au niveau sanitaire, le respect de la réglementation est indispensable. Pour autant, il existe une différence de fonctionnement et de production entre un outil industriel et un petit abattoir local. Ce point est notamment expliqué par la DGSanCo dans un document de travail sur les flexibilités prévues dans le Paquet hygiène :

« Les États membres peuvent toutefois utiliser la flexibilité offerte par les règlements relatifs à l'hygiène et, au besoin, **adapter les exigences prévues** dans les annexes de ces règlements pour ce type d'établissement - par exemple, l'adaptation des exigences relatives à la construction, la configuration et l'équipement. Cela signifie que pour permettre à ces établissements de continuer à fonctionner, **il est possible d'introduire certaines adaptations des exigences** qui doivent être élaborées sous la forme de mesures nationales et notifiées par les autorités compétentes »

(Document de travail des services de la Commission destiné à faciliter la compréhension de certaines dispositions en matière de flexibilité prévues dans le Paquet hygiène - Questions fréquemment posées, DGSanCo, Août 2010).

Enfin, un abattoir local peut difficilement continuer à exister sans une volonté politique forte d'aménagement et de développement d'un territoire. Cela implique nécessairement un engagement financier pour soutenir le maintien de ces outils.

b. L'abattoir mobile

Pour pallier à l'absence d'abattoir dans certains territoires, des pays comme l'Autriche et les Pays-Bas se sont tournés vers des abattoirs mobiles. Le niveau d'exigences sanitaires requis par la réglementation européenne est le même que pour les structures fixes. En France, ce type de structure n'existe pas, hormis pour la fête musulmane de l'Aïd où des ateliers d'abattage ovins peuvent être installés de façon temporaire.

Bien que l'Union européenne autorise ce type d'abattoir à condition qu'il respecte la réglementation européenne, la France reste prudente devant cette solution, estimant qu'il manque aujourd'hui de données sur la faisabilité technique, économique et financière (Blezat Consulting, 2010). Les expériences existantes montrent aujourd'hui des limites concernant l'approvisionnement en eau potable, l'évacuation des effluents et des déchets et l'organisation des contrôles des services vétérinaires.

c. Les ateliers modulaire pour les petits animaux

La FNCUMA (Fédération Nationale des CUMA) a travaillé sur la création d'ateliers modulaires collectifs. Le principe est simple : il s'agit d'élaborer un outil à partir de plans types, adaptables en fonction des projets. La structure est fabriquée à partir d'éléments préfabriqués, intégrant déjà les exigences sanitaires. Si cet outil semble intéressant pour les projets collectifs d'abattage de volailles ou la découpe/transformation de tous types de viande, il ne règle pas le problème d'abattage pour les gros animaux (viande bovine, mouton, porcs...).

Aujourd'hui, il n'existe pas encore d'atelier d'abattage modulaire : l'adaptabilité théorique, le coût et la pérennité de cet outil ne sont donc pas évalués.

Un projet CASDAR porté par la FNCUMA a débuté cette année pour tester ces ateliers modulaires, pendant une durée de 3 ans. Il devrait permettre d'évaluer la pertinence, l'adaptabilité et le coût de cet outil.

d. Les très petits abattoirs d'animaux de boucherie, exemples en Allemagne

En Allemagne, il est possible d'abattre des animaux de boucherie dans de très petits abattoirs, permettant ainsi de réaliser des volumes très faibles dans des zones reculés. Deux exemples de ce types d'abattoirs ont été visité en novembre 2009 par Françoise Morizot-Braud (CERD, CRA Bourgogne).

Le premier abattoir visité était situé à Wies, sur le versant sud de la Forêt Noire, dans la vallée du Wisenthal. Géré par une association (éleveurs et un boucher), cet abattoir a été conçu dans une ancienne école avec une salle d'abattage, un atelier de découpe, un atelier de transformation et des chambres froides. L'outil fonctionne sans salarié, le travail étant assuré par les agriculteurs et le boucher. En moyenne, cette structure permet d'abattre 7 bovins par semaine (ce qui correspond à environ 140 tonnes par an). Un ouvrier communal se charge de contrôler la qualité de la viande. Lors de la visite, cet outil n'avait pas encore obtenu d'agrément CE.

Le deuxième abattoir visité était un outil privé appartenant à un boucher qui abat et transforme pour son compte et en prestation à façon (pour des agriculteurs en bio français notamment). La structure comporte une salle d'abattage, un atelier de découpe, un atelier de transformation et un magasin. Agréé CE depuis juillet 2009, le site permet d'abattre environ 400 tonnes par an.

3. Enquête auprès des Chambres d'agriculture sur les difficultés rencontrées dans le domaine de l'abattage par les agriculteurs en circuits courts

a. Les objectifs de l'enquête

Plusieurs Chambres d'agriculture ont fait remonter à l'APCA des problèmes rencontrés par des agriculteurs en circuits courts dans le domaine de l'abattage. Ces problèmes ont également été identifiés au sein du Comité de suivi « circuits courts » piloté par le Ministère de l'agriculture (Plan de développement des circuits courts en 2009). Afin de mieux cerner les difficultés rencontrées dans les différents territoires et dans le but de valoriser les solutions qui peuvent être mises en place, une enquête a été réalisée par l'APCA au sein du Groupe Chambres d'agriculture.

L'objectif principal de cette enquête qualitative était de partir de l'expérience des conseillers des Chambres pour identifier les difficultés rencontrées dans les départements par les agriculteurs en circuits courts pour l'abattage de leurs animaux. Le deuxième enjeu était de découvrir les initiatives réussies qui ont permis soit de maintenir un outils localement, soit de créer un nouvel outils avec une gestion plus adaptée.

Les conseillers étant souvent sollicités par des enquêtes, le questionnaire a été conçu pour être répondu rapidement par internet. Les questions posées étaient les suivantes :

- Connaissez-vous des agriculteurs en circuits courts ayant des difficultés pour abattre leurs animaux?
- Ces difficultés concernent l'abattage de quels animaux?
- Quelles sont les difficultés rencontrées?
- Dans votre département (ou région), existe-t-il un ou plusieurs ateliers de transformation collectifs?
- Connaissez-vous des projets de création d'ateliers collectifs de transformation ou d'abattoirs?
- Connaissez-vous des expériences réussies dans le domaine de l'abattage et de la transformation pour les agriculteurs en circuits courts?

L'enquête a été envoyée par mail aux conseillers des réseaux « circuits courts » et « Bienvenue à la ferme ».

b. L'analyse des résultats

Les 63 réponses reçues proviennent essentiellement de conseillers des Chambres d'agriculture départementales et régionales (37 Chambres départementales et 7 Chambres régionales).

Les 2/3 des départements français (hors Dom) ont répondu à cette enquête, ce qui permet d'avoir une représentativité relativement intéressante.

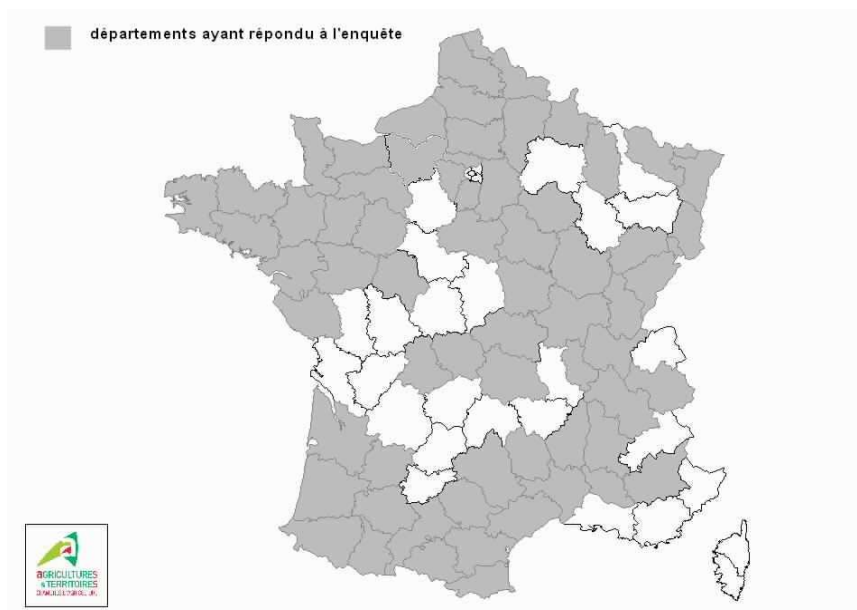


Figure 4 : Carte des départements ayant répondu à l'enquête

L'analyse des résultats se base sur les réponses déclaratives des conseillers, les informations données n'étant pas vérifiées par la suite. Cette analyse permet donc d'avoir une première perception des difficultés dans le domaine de l'abattage pour les agriculteurs en circuits courts.

Dans plus de 50% des départements français, des producteurs en circuits courts connaissent des difficultés d'abattage

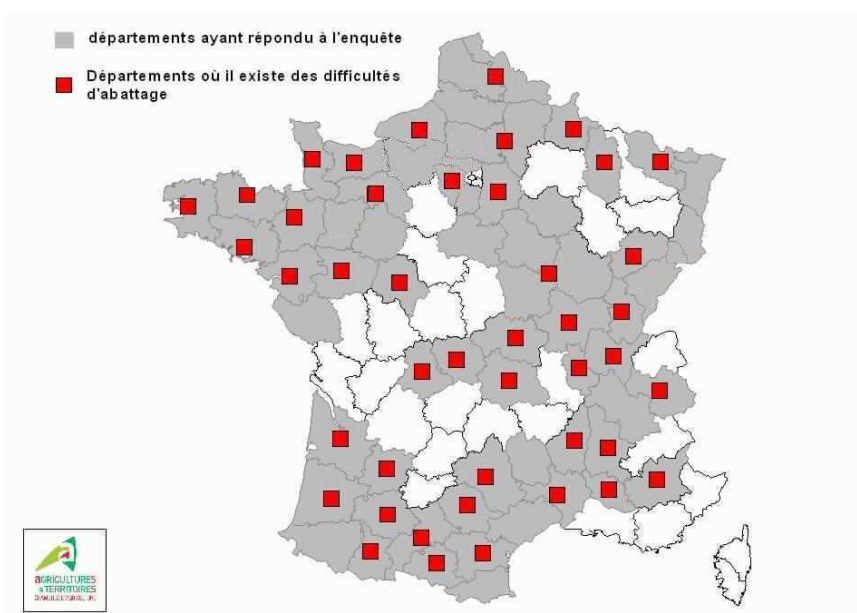


Figure 5 : Départements où il existe des difficultés d'abattage (animaux de boucherie et volailles)

Les premiers résultats montrent que, dans 78% des départements représentés par cette enquête, les conseillers connaissent des agriculteurs en circuits courts ayant des difficultés à abattre leurs animaux (animaux de boucherie et volailles). En rapportant ces réponses à l'ensemble des départements français (hors Paris-petit couronne, hors DOM), c'est plus de 50% des départements dans lesquels des difficultés d'abattage sont connues pour les éleveurs en circuits courts.

Ce premier résultat montre que la situation est préoccupante pour les éleveurs en circuits courts dans de nombreux départements. De ce fait, des producteurs sont contraints à arrêter ou à limiter le développement de leur activité.

Toutes les productions animales sont concernées

Les départements ayant déclaré connaître des agriculteurs en difficulté d'abattage ont ensuite précisé les productions concernées. Les résultats montrent tout d'abord que toutes les productions sont concernées, quasiment à égale proportion. L'élevage caprin semble avoir moins de difficulté d'abattage mais il faut relativiser cette analyse : la production caprine est assez localisée, moins importante en nombre de producteurs, et moins valorisée pour sa viande.

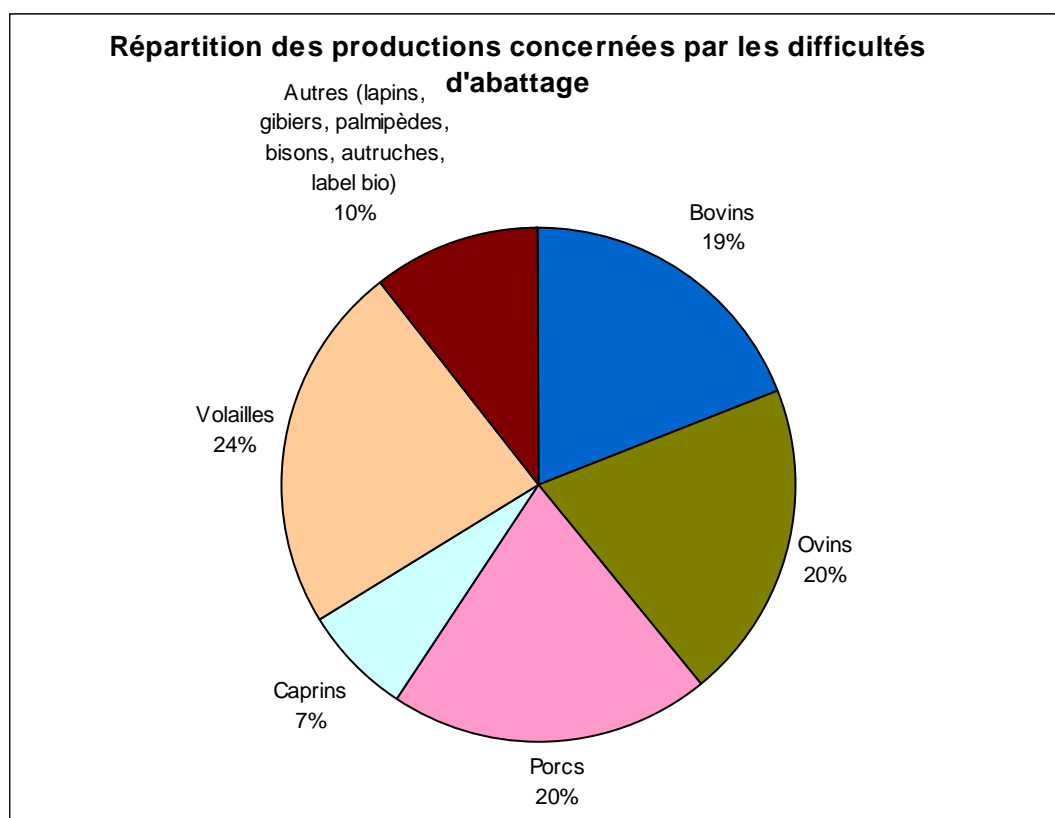


Figure 6 : Répartition des productions concernées par les difficultés d'abattage

On peut également déduire de ces résultats que l'abattage des animaux de boucherie représente plus de la moitié des difficultés rencontrées. Or les abattoirs des animaux de boucherie sont plus coûteux et plus lourds à mettre en œuvre que les abattoirs de volailles. Pour ces éleveurs, la problématique de l'abattage vient directement pénaliser voire menacer leurs productions en vente directe.

Lorsqu'il n'existe pas d'abattoir de volailles, certains agriculteurs font le choix d'investir dans une tuerie au niveau de leur exploitation, ou cherche à s'organiser collectivement pour mettre en place un atelier collectif d'abattage de volailles. Ces deux alternatives qui existent pour la volailles ne peuvent pas être mises en œuvre aussi facilement pour les animaux de boucherie, car les investissements sont beaucoup plus importants. Par conséquent, les difficultés d'abattage sont plus importantes pour les éleveurs de bovins, ovins et porcins.

Une difficulté d'abord liée au manque de proximité

Presque la moitié des réponses à cette question indique que la distance entre l'exploitation et l'abattoir est trop importante. Lorsque la distance est considérée comme une difficulté, l'enquête montre qu'en moyenne, les agriculteurs doivent parcourir plus de 90 km pour se rendre à l'abattoir, certains allant jusqu'à 180 km. Cette distance est d'autant plus pénalisante que l'agriculteur se déplace en général pour des petits lots et que la durée du transport peut être importante selon la qualité des routes (50 km en plus d'une heure).

Pour un quart des départements, cette difficulté est liée à la fermeture récente ou prochaine de l'abattoir, sans qu'aucune solution de remplacement n'ait été prévue. La disparition de ces outils concernent plus particulièrement les productions de volailles et de lagomorphes. Cette situation ne fait qu'accentuer les difficultés liées au manque de proximité.

Les autres difficultés citées sont les suivantes :

- L'abattoir est déjà saturé en terme de volume
- L'accès est limité pour les agriculteurs en circuits courts (du fait d'un abattoir privé)
- Une surtaxe est imposée (du fait d'un abattoir privé)
- L'abattoir n'est pas adapté pour certains animaux comme le gibier
- L'abattoir ne dispose pas de salle de découpe

Les ateliers collectifs

Près de la moitié des départements représentés dans cette enquête ont des ateliers collectifs dans leurs territoires. Il existe différents types d'ateliers collectifs :

- Abattage de volailles
- Découpe
- Cuisine et conserverie
- Salaison

Les ateliers collectifs d'abattage de volailles sont une alternative à l'absence d'outils sur un territoire et permettent de mutualiser les investissements des éleveurs.

Pour ces ateliers collectifs, les principales difficultés rencontrées sont les suivantes :

- la saturation des outils existants
- la distance trop importante entre l'atelier de découpe et l'abattoir ou entre l'atelier de découpe et l'exploitation.

L'absence d'agrément CE, les difficultés à travailler en groupe, la mauvaise qualité du travail sont aussi des points négatifs soulignés dans les réponses. Par ailleurs, l'équilibre financier de ces ateliers est parfois difficile à atteindre.

La présence d'un atelier collectif dans un territoire souligne la capacité des producteurs à s'organiser collectivement pour trouver des solutions.

Des projets d'abattoirs

Devant ces difficultés rencontrées, des agriculteurs réfléchissent au maintien ou à la création d'un abattoir sur leur territoire. Une dizaine de projets de création/maintien d'abattoir pour les animaux de boucherie et une dizaine de projets de création d'abattoir de volailles sont en cours, en lien avec différents partenaires.

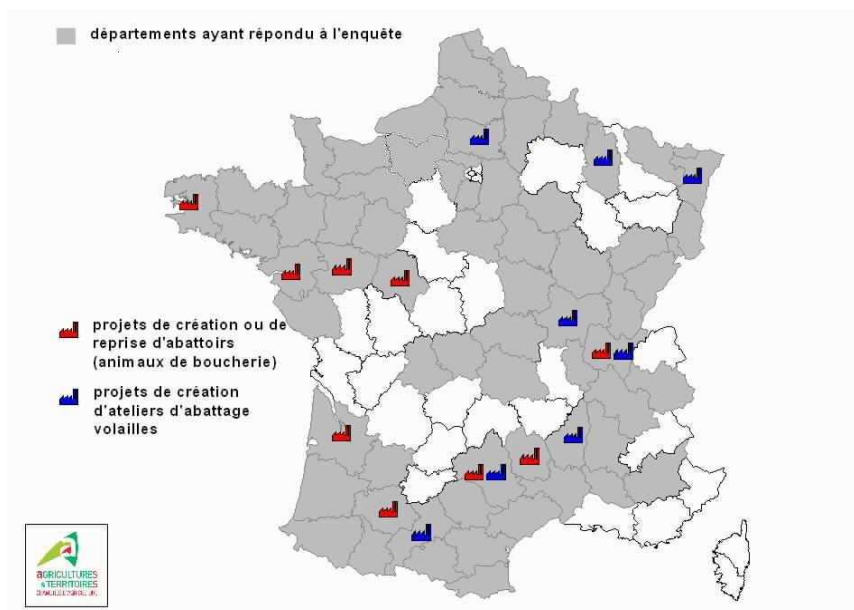


Figure 7 : Les projets de création ou de reprise d'abattoirs

Les projets d'abattoir incluent généralement la création d'une salle de découpe pour créer de la valeur ajoutée et rendre un service aux agriculteurs. Néanmoins, ce type d'atelier ne fait pas l'unanimité parmi les partenaires. En effet, certains bouchers ont déjà investi dans une salle de découpe privée et ne sont pas favorables au développement de ce type d'activité vue comme une concurrence.

c. Des expériences réussies à valoriser

Les exemples de créations ou de maintien d'abattoirs existent ce qui prouve que, malgré les difficultés rencontrées, des solutions peuvent être mises en œuvre. Plus de la moitié des réponses à cette enquête évoquent une expérience réussie dans le domaine de l'abattage. Les exemples relevés sont variés et concernent aussi bien l'abattage de volailles que l'abattage d'animaux de boucherie.

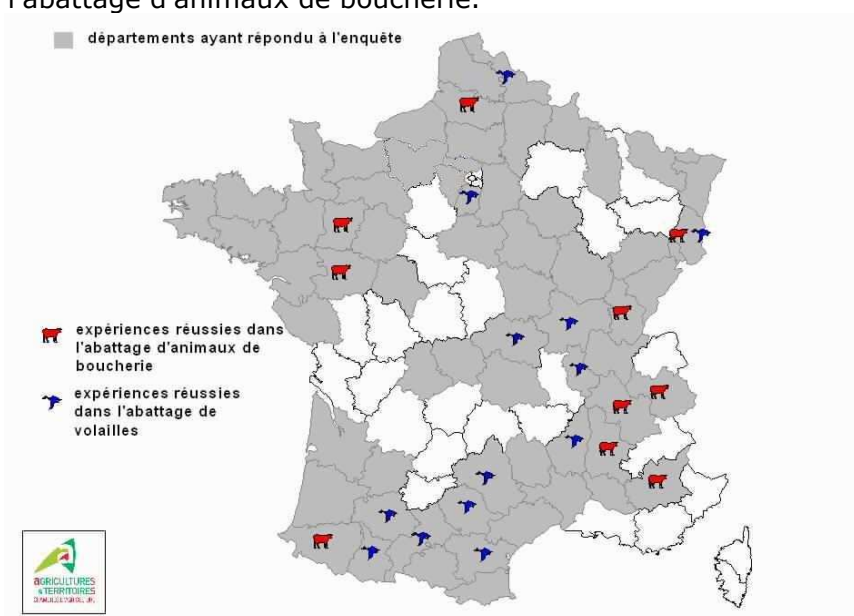


Figure 8 : Les expériences réussies dans l'abattage et la transformation

La volonté politique, le partenariat avec différents acteurs, l'organisation des éleveurs sont des facteurs de succès que l'on retrouve dans ces exemples. Chaque cas a son histoire, ses atouts et ses limites mais au delà de ces particularités, ces expériences peuvent apporter des éléments concrets pour alimenter une réflexion dans le but de maintenir ou de créer un abattoir.

Cette enquête a ainsi permis d'identifier ces exemples réussies sur différents territoires. Ces expériences sont à disposition des conseillers et professionnels des Chambres d'agriculture pour un meilleur accompagnement des projets de reprise de ces abattoirs de proximité.

d. Conclusion et perspectives

La réglementation sanitaire et le manque de compétitivité ont fortement modifié la carte des abattoirs en France. Les abattoirs municipaux sont plus particulièrement touchés par cette évolution car de nombreuses collectivités ne souhaitent plus en avoir la gestion.

La rentabilité des filières en circuits courts et des filières locales étant directement liée au maillage territorial des abattoirs, la disparition des outils municipaux et la centralisation des entreprises privées ont donc un impact très important sur la pérennité et la rentabilité de ces filières.

Il ressort de cette enquête que dans plus de 50% des départements français, des producteurs en circuits courts connaissent des difficultés d'abattage. Il est donc nécessaire de retrouver une certaine **cohérence dans la gestion et le soutien des outils d'abattage pour répondre aux enjeux de développement des circuits courts et vente de proximité.**

Sources

Enquête réalisée auprès des Chambres d'agriculture en février/mars 2011.

Personnes rencontrées :

- Etienne Regnard, Directeur de la Coop des Gaves, rencontré en février 2011
- Arnaud Fournier, Chargé de missions de la coopérative des Fermiers du Bas Rouergues, discussion téléphonique février 2011
- Guillaume Petit, CA de l'Ain, discussion téléphonique février 2011
- Présentation ISOMIR, Mélanie Nowik, rencontre en février 2011

Revues :

- « En groupe, se lancer dans les circuits courts. Ateliers de transformation », FNCUMA, novembre 2010
- Les Marchés Hebdo n° 44, 4 mars 2010.

Etudes :

- Rapport mission abattoirs. Evaluation prospective de l'état financier et sanitaire des abattoirs en France, CGAAER n°1991, mars 2010
- Etude sur la logistique alimentaire en Rhône Alpes et ses flux de matières. Aide à la décision Abattoirs. Blezat consulting, juillet 2010.
- Agreste Primeur, n°104, novembre 2001
- Document de travail des services de la Commission destiné à faciliter la compréhension de certaines dispositions en matière de flexibilité prévues dans le paquet hygiène - Questions fréquemment posées - Lignes directrices à l'intention des opérateurs du secteur alimentaire, Direction Générale de la santé & des consommateurs, Août 2010.
http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/docs/faq_all_business_fr.pdf

Autres:

- Journée d'échanges pour les collectivités à Craon : Comment accompagner le développement des circuits courts sur nos territoires, CRA Pays de la Loire, 07/12/2010.
- Note de service du 21/11/2007, DGAL
- Loi n°65-543 du 8 juillet 1965 relative aux conditions nécessaires à la modernisation du marché de la viande, Version consolidée au 08 mai 2010, Legifrance.
- Question n° 1157 de Mme Gisèle Printz au Ministre de l'agriculture au sujet du manque de petits abattoirs en Lorraine, Sénat, séance du 15 février 2011.
http://www.senat.fr/seances/s201102/s20110215/s20110215_mono.html#cribkmk_questionorale_1157_269139

Table des matières

Préambule	3
1. Entre exigences sanitaires et rentabilité économique, l'avenir des abattoirs publics menacé dans de nombreux territoires	4
a. Du Plan d'équipement en abattoirs à la création d'un Observatoire national	4
b. Les exigences sanitaires : la mise aux normes s'imposent dans de nombreux abattoirs	4
c. La restructuration des abattoirs	7
2. Des modèles innovants apparaissent	8
a. Favoriser le maintien d'un abattoir en rénovant la gestion et le partenariat	8
b. L'abattoir mobile	8
c. Les ateliers modulaire pour les petits animaux	9
d. Les très petits abattoirs d'animaux de boucherie, exemples en Allemagne	9
3. Enquête auprès des Chambres d'agriculture sur les difficultés rencontrées dans le domaine de l'abattage par les agriculteurs en circuits courts	10
a. Les objectifs de l'enquête	10
b. L'analyse des résultats	10
c. Des expériences réussies à valoriser	14
d. Conclusion et perspectives	15
Sources	16
Table des matières	17
Table des illustrations	17

Table des illustrations

FIGURE 1 : EVOLUTION DU CLASSEMENT DES ABATTOIRS D'ANIMAUX DE BOUCHERIE AGREES CE (Y COMPRIS CHEVREAUX ET GIBIERS D'ELEVAGE), NOTE DE SERVICE DE LA DGAL DU 21 NOVEMBRE 2007, ANNEXE 1 A.	5
FIGURE 2 : EVOLUTION DU CLASSEMENT DES ABATTOIRS D'ANIMAUX DE BOUCHERIE DEROGATAIRES (Y COMPRIS CHEVREAUX ET GIBIERS D'ELEVAGE), NOTE DE SERVICE DE LA DGAL DU 21 NOVEMBRE 2007, ANNEXE 1 B.	6
FIGURE 3 : REPARTITION DU NOMBRE D'ABATTOIRS DE VOLAILLES ET DE LAGOMORPHES PAR CLASSEMENT EN 2006, NOTE DE SERVICE DE LA DGAL DU 21 NOVEMBRE 2007, ANNEXE 2.	6
FIGURE 4 : CARTE DES DEPARTEMENTS AYANT REPONDU A L'ENQUETE	11
FIGURE 5 : DEPARTEMENTS OU IL EXISTE DES DIFFICULTES D'ABATTAGE (ANIMAUX DE BOUCHERIE ET VOLAILLES)	11
FIGURE 6 : REPARTITION DES PRODUCTIONS CONCERNEES PAR LES DIFFICULTES D'ABATTAGE	12
FIGURE 7 : LES PROJETS DE CREATION OU DE REPRISE D'ABATTOIRS	14
FIGURE 8 : LES EXPERIENCES REUSSIES DANS L'ABATTAGE ET LA TRANSFORMATION	14