

A S S E M B L É E N A T I O N A L E

X I V ^e L É G I S L A T U R E

Compte rendu

Commission d'enquête sur les conditions d'abattage des animaux de boucherie dans les abattoirs français

– Audition, ouverte à la presse, de M. Christian Le Lann,
président de la Confédération française de la boucherie,
boucherie-charcuterie, traiteurs (CFBCT) 2

Jeudi

19 mai 2016

Séance de 10 heures 30

Compte rendu n° 14

SESSION ORDINAIRE DE 2015-2016

**Présidence
de M. Olivier Falorni,
*Président***



La séance est ouverte à onze heures.

Mme Annick Le Loch, suppléant M. Olivier Falorni, président. Nous vous remercions de votre présence en qualité de président de la Confédération française de la boucherie, boucherie-charcuterie et traiteurs, monsieur Le Lann. Conformément aux dispositions de l'article 6 de l'ordonnance du 17 novembre 1958 relative aux commissions d'enquête, je vous demande de prêter le serment de dire toute la vérité, rien que la vérité.

M. Christian Le Lann prête serment.

M. Christian Le Lann, président de la CFBCT. Je tiens avant toute chose à me féliciter de la création de cette commission d'enquête que nous avons été les premiers à réclamer, après l'association L214, lorsque nous avons visionné les images d'actes de barbarie – car on ne saurait les appeler autrement – tournées dans les abattoirs, qui ont révolté tous les artisans bouchers français. La CFBCT s'est fait leur porte-parole en plusieurs occasions, y compris sur les chaînes parlementaires où nous avons débattu avec L214 ainsi que la députée Laurence Abeille et la sénatrice Sylvie Goy-Chavent. Devant l'horreur de ces images, nous avons dénoncé le sadisme et la barbarie et souhaité que toute la lumière soit faite sur ce qui se passe dans certains abattoirs.

Gardons-nous toutefois de croire que ces pratiques sont généralisées. Un tiers des artisans bouchers – environ 7 000 sur les quelque 20 000 bouchers qui exercent en France – sont des acheteurs en vif qui utilisent directement les services des abattoirs. Certains d'entre eux nous ont, il est vrai, fait part de dysfonctionnements occasionnels lors d'abattages rituels, les animaux ayant alors été abattus sans étourdissement – parce que les chaînes d'abattage étaient demeurées en mode rituel – en dépit du fait que jamais les artisans en question n'avaient demandé qu'il soit procédé ainsi.

Très sensible au bien-être animal, la CFBCT est également opposée aux modes d'élevage productivistes et aux fermes industrielles. Dans sa publication mensuelle, *La Boucherie française*, notre confédération préconise régulièrement un élevage traditionnel et en plein air, l'interdiction des organismes génétiquement modifiés et des hormones de croissance. De même, nous prônons une consommation raisonnée de viande, qu'il vaut mieux manger en moindre quantité mais de meilleures qualités. Pour nous, la viande est une matière noble issue du vivant. Le boucher se rend immédiatement compte en travaillant une carcasse si un animal a été stressé : les viandes fiévreuses ou la présence d'hématomes sont la marque d'un problème de stress ou de maltraitance. La qualité d'une bonne viande dépend de nombreux facteurs, parmi lesquels les conditions d'abattage.

Face à ces problèmes, nous avons pris conscience qu'il fallait agir. La CFBCT élabore actuellement une charte des viandes éthiques. Pour ce faire, nous avons réuni plusieurs intervenants : des chercheurs et des philosophes comme Frédéric Lenoir, mais aussi des associations de défense du bien-être animal telles que l'Œuvre d'assistance aux bêtes d'abattoirs (OABA) et l'organisation *Compassion in World Farming* (CIWF), ainsi que des entreprises du monde de la viande. Nous travaillons à la création d'un label de viande éthique, qui devrait être créé dans les prochains mois.

Pour information, la CFBCT, fondée il y a 122 ans sous la forme d'un syndicat professionnel, est l'organisation professionnelle des bouchers, bouchers-charcutiers et traiteurs. Au service des artisans, elle s'attache à mener des actions collectives valorisant la profession et à représenter et défendre le métier auprès des pouvoirs publics. Sa mission principale consiste à aider la profession qu'elle représente à s'inscrire durablement dans les habitudes de consommation des Français et dans l'économie du pays. Elle intervient dans le cœur du métier tout en tenant compte de l'évolution constante de la consommation. La confédération propose de nombreux services, dont le conseil et l'information des artisans bouchers, et assure une véritable proximité auprès des professionnels. Elle se décline en structures départementales et en fédérations régionales.

Avec un chiffre d'affaires de plus de 6 milliards d'euros par an, le secteur de la boucherie-charcuterie emploie 80 000 personnes – chefs d'entreprise, conjoints, aides familiaux, salariés, apprentis. On dénombre près de vingt mille boucheries artisanales en France – étant entendu qu'il s'agit de boucheries traditionnelles qui, dans la Nomenclature d'activités françaises (NAF), appartiennent à la sous-classe 47.22Z.

Enfin, nous formons plus de 9 500 apprentis, un nombre que nous sommes parvenus avec fierté – et à force de communication – à faire passer en sept ans de 15 % à 20 % dans les centres de formation d'apprentis (CFA). Nous avons aussi la chance de disposer d'une école nationale professionnelle qui propose des programmes de formation continue et reçoit des délégations étrangères – venues d'Europe et au-delà – pour faire rayonner les techniques françaises de découpe de la viande, preuve que nombreux sont ceux qu'intéressent le travail et le savoir-faire des artisans bouchers français. Cette école forme des personnes issues d'horizons très variés qui souhaitent se reconverter dans la boucherie, et délivre des certificats de qualification professionnelle (CQP).

La CFBCT est membre de la Confédération internationale de la boucherie et de la charcuterie (CIBC), où nous échangeons principalement avec nos homologues européens sur tous les problèmes liés au secteur de la viande. Nous sommes également membres de l'association nationale interprofessionnelle du bétail et des viandes (INTERBEV) et de l'interprofession nationale porcine (INAPORC). Nous siégeons à la Confédération générale de l'alimentation de détail (CGAD) ainsi qu'à l'Union professionnelle artisanale (UPA).

Enfin, la CFBCT emploie douze salariés, dont un secrétaire général, et s'est dotée de commissions thématiques – économie, éducation, formation – et dispose d'un pôle de recherche et d'innovation. Auquel s'ajoute, j'en ai parlé plus haut, ce formidable outil de rayonnement qu'est notre école nationale supérieure, qui permet de faire rayonner la boucherie artisanale en Europe et dans le monde entier.

Mme Annick Le Loch. Quel pourcentage des produits issus des abattoirs français est commercialisé en boucherie ?

M. Christian Le Lann. Hormis certains produits d'importation particuliers, la grande majorité des viandes commercialisées dans les boucheries artisanales provient du troupeau allaitant, qui est composé de races à viande, étant entendu que la boucherie artisanale représente 15 % à 20 % de la viande commercialisée en France. Environ 7 000 bouchers continuent à acheter des bêtes directement à l'éleveur avant de faire appel aux prestations d'un abattoir, qu'il soit public ou privé. Nous incitons d'ailleurs nos collègues à revenir aux fondamentaux du métier, et le contact direct avec l'éleveur en fait partie. Preuve de cette relation privilégiée, la boucherie artisanale s'enorgueillit d'acheter au juste prix les produits

des éleveurs, durement frappés par la crise. Les bouchers exerçant dans les grandes agglomérations, en particulier en Île-de-France, achètent souvent la viande en carcasse. Dans ce cas, les arrivages proviennent directement des abattoirs ou des grossistes, mais bon nombre de nos collègues utilisent aussi le marché d'intérêt national de Rungis, où le pavillon des viandes est important et offre aux artisans la possibilité de trouver toutes les qualités de viande. Une part résiduelle est constituée par des viandes particulières, comme l'Angus britannique ou le Wagyu japonais, mais cela fait partie des phénomènes de mode, pour ne pas dire du folklore. La très grande majorité, 95 % des viandes commercialisées par la boucherie artisanale, sont des viandes françaises qui proviennent de notre troupeau allaitant.

M. le président Olivier Falorni. Que représente l'abattage dans la formation du coût de la viande ?

M. Christian Le Lann. Le coût de l'abattage des bovins peut varier de 20 centimes à 1 euro par kilogramme, en fonction de la nature de l'abattoir – public ou privé, par exemple. En tout état de cause, la part de l'abattage dans la formation du prix de la viande est minime.

M. le président Olivier Falorni. Les vidéos diffusées par l'association L214, qui sont à l'origine de cette commission d'enquête, ont-elles eu un retentissement économique avéré dans le secteur de la boucherie ?

M. Christian Le Lann. Leur impact a été moindre dans la boucherie artisanale que dans des secteurs pratiquant d'autres formes de distribution. L'artisan boucher entretient un lien de confiance avec le consommateur, comme on l'a constaté après chaque crise sanitaire – celle de la vache folle par exemple. En effet, les consommateurs obtiennent des explications et des informations plus précises et directes lorsqu'ils s'adressent à un professionnel qui connaît parfaitement les rouages de la filière que lorsqu'ils achètent de la viande en barquettes.

Pour autant, ces vidéos ont suscité une prise de conscience parmi nos collègues, à tel point que nous avons réagi en réclamant la création de cette commission d'enquête. Nous ne supportons pas les actes de maltraitance infligés aux animaux. Les actes commis sur ces vidéos sont absolument inadmissibles ; nous demandons que leurs auteurs soient fermement sanctionnés. De ce point de vue, je rends hommage à L214 d'avoir accompli un acte citoyen en dénonçant ces pratiques.

Ne généralisons pas, cependant, et veillons à éviter tout effet pervers. Nombreux sont les salariés qui travaillent très correctement. Or, certains d'entre eux se plaignent de l'image qu'on leur accole, au point que leurs propres enfants voient en eux des criminels ! Cela risque de nuire à l'attractivité des emplois en abattoirs, auxquels les candidats seront moins nombreux. Qu'il existe un problème économique lié à la baisse de consommation de viande, c'est un fait ; toutefois, ne négligeons pas les salariés qui travaillent correctement. À cet égard, je note que si les lois étaient pleinement appliquées, de tels faits ne se produiraient pas.

M. le président Olivier Falorni. La CFBCT dispense-t-elle des formations aux opérateurs travaillant dans les abattoirs, et existe-t-il des passerelles entre les métiers de la boucherie et ceux de l'abattage ?

M. Christian Le Lann. La CFBCT ne dispense pas de formations au personnel des abattoirs. En revanche, les passerelles existent, même si elles ne sont pas structurées : nombreux sont en effet les artisans bouchers, notamment les plus anciens, qui ont exercé dans des abattoirs – et ils avaient le respect de l’animal. Le métier était complet, alors ; aujourd’hui, sans doute la concentration et l’industrialisation ont-elles suscité l’apparition de pratiques répréhensibles. En Allemagne, les abattoirs ne sont pas aussi concentrés : il y existe encore des tueries particulières, or jamais de tels faits n’ont été mis sur la place publique. Le fait d’avoir poussé en France à une concentration systématique a-t-il abouti à imposer des cadences de travail excessives aux salariés, et ce malgré les évolutions techniques survenues depuis dix ou quinze ans – on ne travaille plus du tout dans les mêmes conditions ? Quoi qu’il en soit, les passerelles existent, et il arrive même que des artisans bouchers prennent un poste à responsabilité dans un abattoir.

M. le président Olivier Falorni. Que pensez-vous d’un étiquetage des produits alimentaires indiquant le mode d’abattage, avec ou sans étourdissement préalable ?

M. Christian Le Lann. L’idée peut paraître séduisante, mais elle pose de nombreux problèmes économiques. Elle ne correspond pas à une demande des consommateurs et la Commission européenne y est assez réticente. Avant de prendre une telle décision, il serait bon de mener des études d’impact.

Nous avons récemment proposé à l’assemblée générale de la CIBC d’adopter une initiative, actuellement à l’essai en France avec l’accord de la Commission européenne, qui, répondant à une demande des consommateurs, vise à indiquer l’origine de la viande utilisée dans les plats cuisinés. Or, à notre grande surprise, nos collègues européens s’y sont fermement opposés. En matière de traçabilité, d’information sur les ingrédients, de bien-être animal, nous sommes en effet très isolés, au point que l’on me considère parfois comme le mauvais élève de la classe... Dans ces conditions, il n’est pas étonnant que certaines propositions du Gouvernement français n’aboutissent pas. Nos voisins européens n’ont pas du tout les mêmes conceptions que nous sur le bien-être animal comme sur la traçabilité.

Prenons pour exemple l’installation de caméras dans les abattoirs. En Angleterre, 50 % des abattoirs en sont équipés. Soit, mais qui va visionner les bandes ? Je me pose beaucoup de questions. De même, en ce qui concerne l’abattage rituel, un décret de décembre 2011 prévoit qu’il est autorisé par dérogation à condition de correspondre à des commandes commerciales. Sommes-nous sûrs pour autant que les registres de commandes en abattage rituel sont bien vérifiés ?

Au fond, si la loi était respectée, il n’y aurait sur ce sujet comme sur d’autres – y compris celui du bien-être animal – aucune raison d’en adopter d’autres. C’est aux pouvoirs publics qu’incombe la responsabilité de déployer les moyens adéquats pour effectuer les contrôles nécessaires. D’autre part, il faut prendre des mesures à l’encontre des salariés dont le comportement a posé problème, y compris en termes de formation : on ne peut soutenir que quarante-huit heures de formation suffiront à responsabiliser un employé nouvellement affecté à une chaîne d’abattage. À un moment donné, il faut savoir poser les bonnes questions, et se donner les moyens de contrôler.

M. Jean-Yves Cullet, rapporteur. La charte éthique que vous avez évoquée, monsieur Le Lann, serait-elle pour vous un pas en direction d’une certification qui rassurerait les consommateurs et rétablirait leur confiance ? Cette démarche vous semble-t-elle un

complément utile aux contrôles, étant entendu que les consommateurs ont tendance à croire *a priori* que les produits qu'ils achètent sont conformes à la loi ?

M. Christian Le Lann. L'initiative que nous avons prise d'élaborer une charte a recueilli l'approbation des organisations de protection animale ainsi que de professionnels, convaincus qu'il était temps d'agir. Nous devons en effet rétablir la confiance des consommateurs. Cette charte éthique associera des éleveurs, afin de garantir de bonnes conditions d'élevage – y compris une alimentation saine et de qualité, à l'herbe et excluant toute céréale génétiquement modifiée. De même, elle permettra de garantir que les conditions de fin de vie et d'abattage des animaux sont dignes, et qu'aucun dysfonctionnement ne s'est produit sur les chaînes d'abattage pour des raisons de rentabilité.

La viande n'est pas n'importe quoi. Le terme « sacrifice » contient la notion de sacré. Malheureusement, on a voulu en faire un produit d'appel dans la grande distribution, où les prix sont parfois si bas que l'observatoire de la formation des prix et des marges des produits alimentaires a constaté que les rayons de viande de ces enseignes tournaient parfois à perte ! Et pourtant, la viande demeure au cœur de leurs offres publicitaires. Dans le même temps, certains éleveurs ne parviennent plus à vivre de leur travail au point que certains sont au bord du suicide. Où cela nous mènera-t-il ?

Il nous faut retrouver la raison. Les éleveurs doivent pouvoir vivre dignement de leur travail. Les professionnels de la distribution doivent quant à eux appliquer à leurs produits un juste prix, plutôt que de laisser les éleveurs disparaître en arguant du fait que la loi du marché est ainsi faite. La France a la chance de posséder une agriculture de qualité et des éleveurs qui font parfaitement leur travail. Malheureusement, le secteur de la grande distribution a reçu un chèque en blanc lors de l'adoption en 2008 de la loi de modernisation économique ; il est temps d'y revenir, et que les quatre grandes centrales de distribution cessent de mettre à genoux les PME et les éleveurs !

M. Jean-Yves Caultet, rapporteur. Au-delà de la question des moyens qui doivent être consacrés aux contrôles, vous avez laissé entendre qu'en cas d'acte répréhensible, les sanctions ne sont ni assez rapides, ni assez fermes. Comment l'expliquez-vous ? Cela tient-il à l'économie des abattoirs, ou encore à leur importance sur le territoire dans lequel ils s'inscrivent ?

M. Christian Le Lann. Lorsque de tels actes sont commis, sans doute certains n'osent-ils pas parler pour des raisons économiques ou pour préserver des emplois. J'estime quant à moi que tout citoyen témoin de tels faits doit les dénoncer. De ce point de vue, je suis tout à fait d'accord avec les lanceurs d'alerte qui interviennent dans les abattoirs, de même que les référents sur la protection animale constituent une avancée tout à fait pertinente. On ne doit plus tolérer de tels actes qui nuisent au produit qu'est la viande et à l'ensemble des acteurs de cette filière.

Mme Annick Le Loch. Comme vous l'avez dit, 7 000 bouchers achètent encore leur viande en vif, et vous incitez les autres à en faire autant. S'agit-il d'une tendance de fond ou, au contraire, d'une pratique qui tend à disparaître ?

D'autre part, comment les bouchers choisissent-ils les abattoirs ? La proximité prime-t-elle ? Tenez-vous compte des conditions d'abattage, des contrôles, du bien-être animal ? En clair, quelles sont vos exigences à l'égard des abattoirs auxquels vous commandez d'abattre les animaux que vous achetez ?

M. Christian Le Lann. En effet, nous incitons de plus en plus nos collègues à revenir à un lien direct, en circuit court, avec les éleveurs. Il va de soi que les artisans bouchers connaissent les abattoirs, les personnes qui y travaillent – certains d’entre eux sont eux-mêmes gestionnaires d’abattoirs. Ils sont donc très attentifs aux conditions d’abattage. De plus, ce lien direct a l’avantage de permettre aux artisans bouchers de payer le juste prix aux éleveurs. Lorsque j’ai assisté au Festival du Charolais il y a quelques mois, j’ai vu des artisans venir de Savoie pour acheter des bêtes. J’ajoute que certains de nos collègues sont aussi éleveurs et possèdent leurs propres animaux. Nous essayons de revenir aux fondamentaux de notre métier.

Je le répète : les artisans bouchers ont été scandalisés par les images qu’ils ont vues. Je me souviens de ce qui me disait un président de syndicat de l’Ariège, gestionnaire d’un abattoir : il ne pouvait pas concevoir ce qu’il avait vu. Cela ne pouvait pas se passer ainsi dans son abattoir. Il faut donc faire très attention, et surtout ne pas généraliser. S’il est évidemment utile de les dénoncer, je constate tout de même que l’association L214 n’a d’autres objectifs, au fond, que de défendre le végétarisme, voire le végétalisme, et de proscrire tout ce qui vient de l’animal. J’ai même entendu l’une de ses représentantes regretter que l’on abatte les poulets – bio, en l’occurrence – sans leur consentement... Quand on pousse les choses aussi loin, il devient difficile d’entendre les arguments.

M. le président Olivier Falorni. Je vous remercie, monsieur Le Lann.

La séance est levée à onze heures trente-cinq.



Membres présents ou excusés

Commission d'enquête sur les conditions d'abattage des animaux de boucherie dans les abattoirs français

Réunion du jeudi 19 mai 2016 à 10 h 30

Présents. - Mme Sylviane Alaux, M. Jean-Luc Bleunven, M. Jean-Yves Caullet, Mme Françoise Dubois, M. William Dumas, M. Olivier Falorni, M. Jacques Lamblin, Mme Annick Le Loch

Excusés. - M. Thierry Lazaro, M. François Rochebloine, M. Arnaud Viala, Mme Paola Zanetti