

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

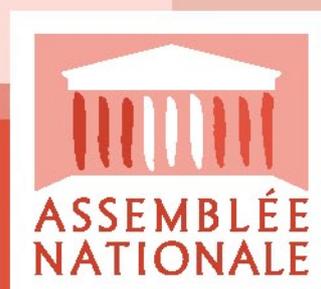
– Audition, ouverte à la presse, de M. Daniel Delzescaux,
directeur de l'interprofession nationale porcine (INAPORC)... 2

Mercredi
25 mai 2016
Séance de 18 heures

Compte rendu n° 17

SESSION ORDINAIRE DE 2015-2016

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



La séance est ouverte à dix-huit heures cinq.

M. le président Olivier Falorni. Nous recevons aujourd'hui M. Daniel Delzescaux, directeur de l'interprofession nationale porcine. L'INAPORC est l'unique interprofession dans le secteur de la viande porcine. Elle représente les fabricants d'aliments pour porc, les éleveurs, les coopératives, les abatteurs-découpeurs, la grande distribution, les artisans bouchers, les charcutiers-traiteurs et la restauration collective.

Nous vous poserons sans doute, monsieur le directeur, une question sur les raisons de la décision de la Fédération française des industriels charcutiers, traiteurs, transformateurs de viandes (FICT) de quitter l'interprofession début 2016.

Je rappelle qu'en 2014, 23,7 millions de porcs ont été abattus dans les 157 abattoirs de France qui en ont la capacité. La production nationale de viande de porc était de 2,21 millions de tonnes-équivalent-carcasse tandis que la consommation s'élevait à 32 kg-équivalent-carcasse par personne.

Dans les deux vidéos tournées au sein des abattoirs d'Alès et du Vigan, des actes de maltraitance ont été commis sur des porcs. Il nous semblait donc important que votre interprofession soit auditionnée.

Je vous rappelle que cette audition est ouverte à la presse et diffusée en direct sur le portail vidéo de l'Assemblée nationale.

Conformément aux dispositions de l'article 6 de l'ordonnance du 17 novembre 1958, je vais vous demander de prêter le serment de dire toute la vérité, rien que la vérité.

(M. Daniel Delzescaux prête serment).

M. Daniel Delzescaux, directeur de l'interprofession nationale porcine (INAPORC). Je tiens à excuser Guillaume Rouet, président de l'INAPORC, retenu par un empêchement personnel.

Vous avez présenté l'interprofession, je n'y reviens pas. Je vais évoquer d'emblée la situation de la FICT avant d'entrer dans le vif du sujet.

Une interprofession est une démarche volontaire : ce sont les fédérations professionnelles qui décident de se réunir pour mener un certain nombre d'actions collectives. INAPORC a été créée en 2003 après de nombreuses années de débats houleux et difficiles. Sur un certain nombre de sujets importants, des divergences de vue profondes se sont fait jour entre la FICT et les autres familles professionnelles notamment de l'amont, éleveurs et abatteurs. Malgré les travaux menés au sein de l'interprofession, nous n'avons pas réussi à recueillir un consensus. Début 2016, la FICT a déclaré qu'elle ne se reconnaissait plus dans les orientations prises par ses collègues – une interprofession, c'est l'ensemble des familles ; la concertation implique tous les professionnels de la filière – sur l'étiquetage d'origine ou les moyens interprofessionnels consacrés à la communication auprès des consommateurs français sur le porc français. Les divergences de vues ont conduit à la rupture début 2016, et au départ de la FICT. L'industrie de la charcuterie ne fait plus partie aujourd'hui des membres de l'interprofession.

Je tiens à préciser que les professionnels de la filière porcine, qui se sont réunis à plusieurs reprises au sein du conseil d'administration et du bureau, ont été les premiers choqués des images sur les abattoirs. Elles ne reflètent pas notre métier – j'associe l'ensemble de la filière. On peut arguer qu'il s'agit de petits abattoirs, qui n'abattent pas beaucoup de porcs, qui ne reflètent pas la réalité. Reste que ces images ont été jugées choquantes et inacceptables par les membres de l'interprofession.

Pour le reste, je propose de laisser la place aux échanges. J'ai lu dans les comptes rendus des auditions précédentes que de nombreux sujets ont été traités et que différents membres de l'interprofession se sont déjà exprimés devant vous.

M. le président Olivier Falorni. Nous avons abordé la question de l'étourdissement par CO₂ lors de l'audition précédente avec les représentants de la Commission européenne. Ce procédé, qui représente une proportion minoritaire de l'étourdissement, pose question. Combien d'abattoirs en France le pratiquent ? Quelle part représente-t-il dans les méthodes d'étourdissement pour l'abattage des porcs en France ?

Vos adhérents sont-ils favorables à l'obligation de la vidéosurveillance dans les abattoirs ?

Vous avez évoqué la réaction de vos membres aux vidéos de L214. Avez-vous constaté après la diffusion de ces images largement médiatisées une baisse de la consommation de viande porcine en France ?

M. Daniel Delzescaux. Six abattoirs utilisent l'anesthésie au CO₂ en France. Je tiens à faire un commentaire sur ce procédé. Dans les années quatre-vingt-dix, on discutait déjà du bien-être animal dans les abattoirs ; à l'époque le recours au CO₂ était présenté dans les débats, y compris communautaires, comme la voie d'avenir, jugée moins traumatisante pour l'animal que l'électronarcose. S'est posée la question dans ces années-là de l'opportunité de préférer cette technique au vu des études qui avaient été menées, suscitant de longs débats parmi les professionnels. Ce procédé, même lorsqu'il est bien mené, comporte malgré tout un instant de suffocation – je suppose que les experts scientifiques vous l'ont expliqué ; il exige d'être bien conduit. Aujourd'hui, seulement 6 abattoirs sur 157 ont fait le choix du CO₂. En dépit des recommandations de l'époque, la plupart des professionnels n'ont pas souhaité franchir le pas pour différentes raisons – le coût de l'investissement mais aussi l'instant de suffocation pour les animaux, qui, si le procédé est mal mené, peut altérer le bien-être de l'animal.

Ces six abattoirs représentent de 15 à 18 % de la production nationale. Ce n'est pas négligeable. Mais sur les six, trois sont plus importants, les autres, dont celui qui a fait l'objet des images vues dans les médias, sont plus petits.

Le procédé a-t-il été mal conduit dans l'abattoir mis en cause ? Nous nous sommes posé cette question dès que nous avons vu les images. Cela nous a amenés à réfléchir avec les pouvoirs publics et les instituts de recherche. Nous avons demandé une étude à l'Institut du porc (IFIP) afin de vérifier que, dans les six abattoirs en question, les paramètres étaient bien respectés et d'étalonner un certain nombre de données scientifiques sur l'utilisation de ce procédé pour juger s'il est opportun ou non de le conserver. Je ne peux pas vous dire que nous avons un avis arrêté dans l'état actuel des choses. Ces images ont suscité beaucoup de questions et d'investigations dont je ne connais pas encore les résultats.

M. le président Olivier Falorni. Vous dites que des investigations sont en cours. À quel moment pourrions-nous recueillir un avis plus affirmé de votre part ?

M. Daniel Delzescaux. Nous avons demandé à l'Institut du porc (IFIP) de réaliser l'étude. Elle est en cours.

M. le président Olivier Falorni. Nous remettons notre rapport mi-septembre. Il serait important pour nous de connaître l'avis de l'interprofession avant cette date, si possible en juin ou juillet.

M. Daniel Delzescaux. Je le note. J'en discute avec les personnes en charge de ce projet de recherche à l'IFIP et je reviens vers vous. J'essaierai d'accélérer les investigations afin d'être en mesure de vous présenter des résultats avant la remise de votre rapport.

La vidéosurveillance est un sujet récurrent, pas seulement pour les abattoirs, qui a donné lieu à des échanges entre les professionnels. Les premiers concernés sont les représentants des abattoirs puisqu'ils sont en première ligne, l'interprofession étant en deuxième rideau dans ce débat. Je ne sais pas si la vidéosurveillance est la bonne solution. Cette idée suscite des réactions de suspicion de la part des abattoirs et d'importants débats. L'interprofession ne s'est pas prononcée. Nous avons davantage insisté sur un encadrement plus fort du personnel. Nous voulons former le personnel au bien-être des animaux – à la réglementation en la matière mais aussi aux outils d'abattage. Ce souci ne concerne pas seulement l'abattage mais aussi le départ dans les élevages et le transport jusqu'à l'acheminement au poste de tuerie. Le porc est un animal très stressé. Dès qu'il est stressé, c'est-à-dire mal traité, la qualité de la viande s'en ressent. Indépendamment des images, le fait de bien conduire les animaux jusqu'au dernier stade est fondamental pour la qualité. Les abattoirs sont donc déjà très sensibilisés à cette question. Je pense aux aiguillons électriques qui étaient utilisés et qui le sont moins, en raison de leurs incidences sur la qualité de la viande.

M. le président Olivier Falorni. Nous étions, M. le rapporteur et moi-même, lundi matin dans un abattoir où, malheureusement, les structures impliquaient quasiment à chaque fois l'utilisation de l'aiguillon électrique sur des cochons.

M. Daniel Delzescaux. C'était un gros abattoir ?

M. le président Olivier Falorni. Non, c'était un abattoir multi-espèces.

M. Daniel Delzescaux. Je ne veux pas jeter l'opprobre...

M. le président Olivier Falorni. Ce n'est pas du tout le sens de mon propos. Nous avons publié un communiqué sur ce sujet. Les opérateurs n'étaient pas du tout dans la maltraitance, loin de là, mais les infrastructures d'amenée des animaux et de contention étaient totalement inadaptées. Les cochons étaient stressés, ils se montaient les uns sur les autres, ils essayaient de sortir, l'opérateur était obligé d'utiliser l'aiguillon électrique quasiment à chaque fois.

M. Daniel Delzescaux. Deux facteurs sont fondamentaux dans un abattoir : la configuration des locaux : est-elle adaptée pour respecter les conditions d'amenée ? et les hommes : si c'est un énervé qui occupe ce poste... L'aiguillon électrique a fait l'objet de débats assez nombreux liés à la qualité de la viande. Je ne sais pas comment il était utilisé dans le cas que vous citez, mais, dans les abattoirs spécialisés sur le porc qui manifestent ce

souci de la qualité de la viande, au-delà du bien-être des animaux, d'autres matériels existent, comme les panneaux, qui peuvent permettre de conduire les animaux entre la bouverie et le poste de tuerie dans des conditions respectueuses de leur bien-être. Grâce aux nombreuses études de l'IFIP, les connaissances sont établies pour définir ces conditions : on n'introduit pas trop d'animaux à la fois, on utilise des panneaux. Avez-vous visité des gros abattoirs en Bretagne ?

M. le président Olivier Falorni. Non, nous avons visité un gros abattoir industriel pour les bovins, et un petit abattoir multi-espèces, pour les porcs et les moutons, dans lequel l'amenée des cochons était totalement insatisfaisante. D'après ce que nous avons vu, l'étourdissement était assuré dans de bonnes conditions mais le stress animal avant était total ; les animaux étaient stressés, paniqués, ils pouvaient se blesser. On peut s'interroger sur la qualité de la viande que vous avez soulignée. J'ajoute que l'aiguillon électrique était utilisé quasiment à chaque fois pour les faire avancer.

M. Daniel Delzescaux. La vidéosurveillance a donné lieu à un échange au sein de l'interprofession mais nous n'avons pas pris position ; nous laisserons les représentants des abattoirs s'exprimer puisque c'est leur métier.

Ce qui nous paraît important, c'est la surveillance par les pouvoirs publics – il est vrai qu'il y a des abattoirs dans lesquels les contrôles ne sont pas permanents. Nous sommes pris entre deux feux. Sur 157 abattoirs, une soixantaine sont de petits abattoirs multi-espèces. Pour ces derniers qui répondent à une volonté de maintenir l'activité au nom de l'aménagement du territoire : on entre dans d'autres considérations, sociales et économiques. Dans les abattoirs de faible taille, la spécialisation est moins forte, l'encadrement et le suivi moindres également. Quelle est la panoplie d'outils pour s'assurer du respect du bien-être mais aussi d'autres préconisations ? La vidéosurveillance est un outil, les contrôles en sont un autre, la formation également ; c'est un ensemble d'éléments qui permet d'obtenir des conditions de travail correctes, pour le personnel mais aussi pour les animaux.

Pour ce qui est de la consommation, les années 2015 et 2016 correspondent à une période particulièrement perturbée puisqu'on a observé une baisse de la consommation assez conséquente dans toutes les espèces, que l'on a d'ailleurs du mal à expliquer. De là à la lier aux images qui ont été diffusées, je ne ferai pas ce raccourci. D'autres sujets ont fait débat, comme les promotions, donnant lieu à l'arrêté du 10 juin 2015 relatif à l'encadrement des opérations promotionnelles pour la vente de viande porcine fraîche. La tendance est à la baisse de la consommation de viande dans les sociétés européennes. Les outils dont nous disposons ne sont pas assez fins pour dire si les images sont à l'origine de la baisse de la consommation. Aujourd'hui, je vous parle de baisse mais on pourrait se revoir dans deux mois et constater une augmentation. À une tendance lourde de baisse s'ajoutent des effets saisonniers. La consommation fait le yo-yo.

Mme Sylviane Alaux. Dans la définition de votre mission, vous évoquez la promotion des produits de la filière porcine et vous mettez en avant le savoir-faire des opérateurs de cette filière et la culture gastronomique liée à ces savoir-faire. Je suppose que, pour affirmer cela, vous vous portez garants du triptyque que je voudrais voir imposé partout : la sécurité du consommateur, le bien-être des salariés – bien formés, bien protégés –, et le bien-être animal, que ce soit en termes de douleur, de stress ou de souffrance.

Ces exigences figurent-elles précisément dans un cahier des charges auquel doivent souscrire les personnes qui souhaitent adhérer à votre interprofession ?

Concernant l'usage du CO₂, nous avons entendu les experts – je me plais à le répéter parce que c'est important – qui affirment que l'utilisation du CO₂ conduit à une agonie qui peut être longue. Il faut que nous fassions de cette question notre préoccupation première en matière d'abattage des porcs – puisque c'est à eux que cela s'adresse.

M. Daniel Delzescaux. Sur votre première question, nous ne sommes pas une démarche qualité ni une démarche privée : nous sommes une interprofession. Autrement dit, je m'exprime aujourd'hui au nom de toute la filière porcine française, sans exclusion. Le rôle de l'interprofession, avec les moyens dont elle dispose – je le rappelle, ils sont loin d'être illimités –, est notamment d'amener l'ensemble des opérateurs de la filière à des standards de production, au respect d'un certain nombre de pratiques que nous jugeons en adéquation avec ce qui se doit d'être. Je m'exprime au nom de l'abattoir d'Alès comme de celui de Lamballe. Je parle pour l'ensemble. Nous essayons, à travers nos actions, de tirer l'ensemble des professionnels vers ces pratiques vertueuses. L'interprofession dispose de budgets de communication destinés au consommateur ; le gros du message reste la promotion de l'origine française et du savoir-faire français.

Rappelons tout de même que malgré des images malheureuses et déplorables, les standards européen et français sont nettement au-dessus de ce qui peut se faire par ailleurs ; je ne cherche pas à justifier mais il faut en avoir conscience. Nous déplorons les mauvais comportements, qu'il s'agisse des images et d'autres problèmes par le passé. À chaque fois que nous identifions ce genre de problème, nous essayons, avec les pouvoirs publics, d'encourager les pratiques vertueuses à travers les programmes de recherche et de développement, avec l'IFIP. Nous finalisons un guide de bonnes pratiques de la protection animale en abattoir sur lequel nous avons fait travailler les experts. Au-delà de la recherche conduite par l'IFIP pour essayer de juger quel est l'optimum du bien-être animal, l'objectif est d'accumuler des connaissances, de les traduire en bonnes pratiques et de trouver les moyens de vulgariser celles-ci au maximum. Cela ne dédouane pas de ce qui s'est passé à Alès ou qui peut se passer dans un autre abattoir, fût-ce dans une grosse unité : on n'est pas à l'abri de dérapages de la personne chargée de cet acte-là. Le rôle de l'interprofession est bien de définir ces standards et de mettre en œuvre les moyens pour amener collectivement les gens à les respecter. On ne peut pas exclure l'abattoir d'Alès. Mais on peut analyser ce qui s'est passé et essayer de comprendre.

Cela fait vingt-cinq ans que je travaille dans la filière porcine. Je vous avoue que si l'on revenait sur les débats de 1995 sur l'utilisation du CO₂, on serait effarés. Si on avait écouté ce qui a été dit de 1995 à 2000 en matière de bien-être, tous les abattoirs utiliseraient le CO₂. Effectivement, même si elle est bien conduite, cette technique comporte une phase d'étouffement de l'animal. Si cette phase est bien gérée, elle doit être la plus courte possible mais elle existe et on ne la supprimera pas. Pour apprécier le bien-être animal, la question est de savoir quelle doit être la durée de cette phase : dix secondes, est-ce satisfaisant ? vingt secondes ? visiblement, à Alès, c'était beaucoup plus. Il faut définir dans les paramètres ce qui est acceptable et ce qui ne l'est pas.

Mme Sylviane Alaux. Le produit peut-il être modulable ?

M. Daniel Delzescaux. C'est ce que nous essayons d'objectiver. Il n'est pas normal de voir ces images. Nous avons demandé à l'IFIP un protocole pour objectiver ce qui se passe dans les six abattoirs et nous dire si cette technique est finalement acceptable ou pas. Les experts de l'IFIP que j'interroge me disent qu'un tel matériel bien utilisé se traduit par une durée d'étouffement de quinze à vingt secondes. C'est ce que préconisent les fabricants de ce

type de matériel et ce qui était accepté sur le plan réglementaire. Cette méthode est jugée acceptable par la réglementation, y compris communautaire. Savoir ce qui est acceptable et ce qui ne l'est, c'est ce que nous essayons de faire avec la recherche scientifique. Ensuite, viendra un débat plus politique pour savoir où placer le curseur.

M. Hervé Pellois. Nous avons au moins une chance ici, celle de ne parler que d'étourdissement. Nous ne parlons pas de non-étourdissement ; pour le porc, c'est déjà un atout...

Vous évoquez un guide de bonnes pratiques. Nous savons qu'il en existe un pour les bovins. J'ai cru comprendre qu'il n'était pas encore sorti pour les porcins. Vous allez sans doute nous le préciser.

En matière de recherche et développement, sur qui peut-on s'appuyer ? L'IFIP a-t-il les moyens de travailler sur ces sujets ? Doit-on faire appel à des études étrangères ou à des études menées par l'Institut national de la recherche agronomique (INRA) ?

M. Daniel Delzescaux. Le guide de bonnes pratiques est en cours de validation, en navette avec les pouvoirs publics. Il n'est pas encore publié, c'est un document de travail. Mais *a priori*, il est disponible puisqu'il a été communiqué aux pouvoirs publics, on peut vous le transmettre, il n'est pas secret même s'il n'est pas complètement finalisé. Nous sommes en train de le finaliser.

Beaucoup d'études ont été menées sur le transport pour répondre à une préoccupation. Ces études comportent une phase bibliographique au cours de laquelle sont recensées d'éventuelles études dans d'autres pays et leurs résultats. L'IFIP possède les ingénieurs, les compétences et les moyens pour conduire des études sur le bien-être. Ces études reposent sur du concret : il s'agit d'un protocole expérimental conduit par les ingénieurs de l'IFIP qui donne lieu à la publication d'un rapport. Ce travail est fait quotidiennement sur de nombreuses thématiques – le bien-être mais aussi la microbiologie, la qualité, etc. On est dans le vif du sujet. Ce ne sont pas des investigations bibliographiques ; il s'agit de se mettre en conditions réelles. Pour les six abattoirs, il s'agit d'analyser ce qui se passe et d'objectiver les paramètres que j'évoquais tout à l'heure.

M. Jean-Yves Caillet, rapporteur. Avez-vous noté au sein de l'interprofession de la part soit des éleveurs, soit des clients des abattoirs des exigences complémentaires en matière de bien-être animal ? Y a-t-il des demandes de certification ou de contractualisation d'un certain nombre de pratiques dans le cadre du rapport marchand entre le propriétaire de l'animal et l'aval ou l'intégration de la filière joue-t-elle déjà ce rôle ?

J'ai cru comprendre que la viande de porc était un produit marchand et assez commercé au sein de l'Union européenne. Quelle est la situation dans les autres pays ? Quelles sont les exigences ? On a entendu parler de porcs qui allaient se faire abattre en Allemagne parce que c'était moins cher... A-t-on les moyens de vérifier qu'au moment de la mise sur le marché, les modalités d'abattage correspondent bien aux standards que nous souhaitons pour les produits vendus sur le marché français ?

M. Daniel Delzescaux. Sur le premier point, les images diffusées montrent l'illégalité la plus totale. Les textes réglementaires définissent bien la notion de bien-être. S'il y a trente ans, celle-ci n'était pas au cœur des préoccupations, depuis, les mentalités et les textes ont évolué pour mieux garantir le bien-être des animaux tout au long de leur vie jusqu'à l'arrivée

à l'abattoir. Aujourd'hui, toutes les filières ne sont pas intégrées ; nous sommes donc obligés de proposer des dispositifs adaptés aux différentes situations ; dans une filière intégrée, le dialogue est peut-être plus facile entre les différents maillons ; dans une filière moins intégrée, c'est plus du « B to B ». Les gens se réfèrent avant tout à ce que prévoit la réglementation. D'autres questions liées au bien-être peuvent faire l'objet de cahiers des charges. Mais, aujourd'hui, toute la production n'est pas soumise à ce type de cahier des charges. L'arsenal réglementaire permet normalement de respecter le b.a.-ba du bien-être de l'animal. D'autres démarches peuvent exister : le plein air, la paille, etc., mais c'est de la segmentation.

M. le rapporteur. Cette segmentation existe ? Certains acteurs de la filière vont-ils au-delà du b.a.-ba, c'est-à-dire du respect de la réglementation, pour pouvoir se prévaloir ensuite de conditions de transport meilleures ? Est-ce une vue de l'esprit ou est-ce anecdotique ?

M. Daniel Delzescaux. Concrètement, c'est surtout au stade de l'élevage, avec les porcs plein air ou les porcs sur paille, que des démarches donnent lieu à contractualisation. Le label rouge fermier est l'exemple le plus probant.

M. le rapporteur. Et dans le transport ?

M. Daniel Delzescaux. Les règles dans ce domaine sont assez homogènes. Je le redis, la qualité de la viande est vraiment liée à l'absence de stress pour les animaux. Dans les années 2000, nous avons réalisé énormément d'études avec l'IFIP – ses experts sont reconnus au plan européen, des débats ont eu lieu pour la définition d'une réglementation européenne du transport des animaux.

Je vous livre une anecdote : dans les années 2000, on pensait qu'en mettant moins de porcs dans les camions, ils seraient mieux. Or, on s'est aperçu que les mouvements du camion entraînaient des problèmes de fracture et de chocs. Il faut un optimum de chargement, c'est très technique, pour garantir le bien-être et pour que les animaux arrivent à l'abattoir dans des conditions correctes. Les critères pour le transport ne sont pas suffisamment distinctifs, contrairement à l'élevage ou à l'abattoir, où les conditions d'amenée et les porcheries d'attente peuvent répondre à des critères précis. Ce type de démarche n'a pas vraiment été intégré dans des cahiers des charges. Il s'agit plus de « B to B » et d'optimisation des bonnes pratiques.

Sur l'Allemagne, je vais essayer de rester objectif. Ce pays a, en quinze ans, développé sa production de porc de 25 millions, ce qui équivaut à la production française. Je ne sais pas du reste s'il faut parler d'Allemagne ou du nord de l'Europe – Danemark, Pays-Bas, Allemagne et Belgique forment un gros bassin de production. L'Allemagne a tellement développé ses capacités d'engraissement qu'elle a manqué de porcelets et s'est retournée vers les Pays-Bas et le Danemark. Environ 12 millions de porcelets quittent le Danemark ou les Pays-Bas et sont engraisés en Allemagne.

Je ne juge pas : les choses sont faites dans les règles. Mais ce n'est pas le système que nous avons défendu en France. Nous avons plutôt adopté le système naisseur-engraisseur – toute la vie de l'animal se déroule sur le même site – plus sûrs sur le plan sanitaire. Ce choix a été fait dans les années quatre-vingts et quatre-vingt-dix. De l'autre côté des Pyrénées, c'est également le système naisseur-engraisseur qui prévaut mais la taille des élevages diffère – ils comptent facilement 2 000 à 3 000 truies – et ils fonctionnent en intégration.

En matière de traçabilité, la France, malgré une perte de compétitivité et des relations avec les autres pays européens de plus en plus difficiles, reste sur un système naisseur-engraisseur et des exploitations familiales – 200 truies en moyenne contre 750 au Danemark aujourd’hui, et 1 000 truies pour 2020. Il faut avoir conscience des différences de systèmes de production entre les pays européens qui, au-delà des incidences en matière de traçabilité et de mouvement d’animaux, pèsent sur la compétitivité ; aujourd’hui, la production porcine française souffre.

M. le rapporteur. Qu’en est-il de l’abattage proprement dit ?

M. Daniel Delzescaux. En matière d’abattage, l’anesthésie au CO₂ a trouvé un écho plus favorable – elle est plus développée dans le nord de l’Europe qu’en France, à juste titre ou pas. Je rappelle ce qui se disait en 1995 : il fallait utiliser cette méthode sinon on n’était pas bons... Les conditions d’abattage classiques font l’objet d’un standard européen – ce qu’on a vu, je pense qu’on peut le voir dans beaucoup de pays européens. Dans un fonctionnement normal, les niveaux sont équivalents en Europe de l’Ouest.

Ensuite se pose la question de l’information du consommateur, donc de l’étiquetage. La filière porcine française souffre de l’absence d’étiquetage, elle le réclame depuis plusieurs années, sur plusieurs sujets, dont l’origine, mais le règlement européen concernant l’information des consommateurs sur les denrées alimentaires (INCO) l’interdit. Une expérimentation semble se dessiner qui permettrait pendant deux ans d’étiqueter l’origine sur les produits transformés. La France produit 2,2 millions de tonnes, elle exporte un peu plus de 700 000 tonnes et elle importe 600 000 tonnes : les importations sont utilisées dans la fabrication des produits. Avec ce genre d’échange, il devient plus difficile de suivre l’information.

Mme Annick Le Loch. Comment se porte la filière porcine aujourd’hui ? Les problèmes d’enlèvement et de prix payé au producteur qu’elle a connus sont-ils résorbés ? Si j’ai bien compris, le prix payé au producteur augmente légèrement.

Les porcs sont souvent traités dans des abattoirs mono-espèce, parfois avec une part de transformation derrière. Ce modèle économique fonctionne-t-il mieux qu’un abattoir qui se contente d’abattre ?

Y a-t-il des difficultés de recrutement de personnel dans les abattoirs de porc ?

J’ai compris qu’il n’existait pas d’abattoirs de cochons en France et que toutes les cochons étaient abattues en Allemagne. Est-ce exact ? Pour quelles raisons ?

Quelle est la part du coût de l’abattage dans le prix du kilo de porc ?

M. Daniel Delzescaux. Historiquement, le cycle du porc était un phénomène économique enseigné dans les écoles : il se caractérisait par deux sinusoïdes – la production et le prix – qui se croisaient. Lorsque la production monte, les prix baissent, donc les éleveurs arrêtent de produire, donc la production baisse et les prix montent et ainsi de suite.

En 2007 et 2008, nous avons subi un tsunami qui s’appelle le prix des matières premières. Rappelons que l’alimentation représente entre 65 et 70 % du coût du kilo de viande de porc. C’est le produit proposé au consommateur dans lequel l’incidence de l’aliment est la plus forte, plus forte que pour la volaille ou la baguette de pain. Les éleveurs de porcs français et européens ont dû faire face à une crise des matières premières avec, pour conséquence, une

dérégulation de l'alimentation qui est devenue compliquée à gérer. Ensuite, ils ont connu des années au cours desquelles ils ont moins perdu, mais si on établit un bilan sur les huit dernières années, les mauvaises périodes ont été plus nombreuses que les périodes correctes – je n'irai pas jusqu'à parler de bonnes périodes. Il en a résulté des endettements successifs des éleveurs, si bien qu'aujourd'hui, la situation de certains d'entre eux, pas de tous, est compliquée.

La situation financière des éleveurs se répartit toujours par tiers : un tiers bon, un tiers moyen, un tiers mauvais. Entre 15 et 20 % des éleveurs sont aujourd'hui dans des situations d'endettement très difficiles. Nous avons débattu de la constitution d'un fonds de solidarité pour essayer de les soutenir. Même si la production française est très performante en moyenne par rapport aux autres pays, la situation économique est tendue. En 2014, la fermeture de la Russie n'a pas amélioré les choses. À l'époque, la France exportait 75 000 tonnes en Russie, l'Europe 750 000 tonnes ; du jour au lendemain, ce marché s'est fermé. 2014 aurait pu être une période un peu meilleure, sans la fermeture de la Russie qui a pesé.

Aujourd'hui, les choses vont un peu mieux, je dis bien un peu mieux. La cotation allemande vient de tomber : elle est montée de six centimes – je ne vais pas dire que c'est le nirvana, mais c'est beaucoup. Pourquoi ? Parce qu'un pays aujourd'hui achète beaucoup : la Chine. Elle est déficitaire en viande de porc, elle en importe donc énormément car elle est très grosse consommatrice. Ceci dit, si l'on peut s'en réjouir, cette situation suscite d'autres inquiétudes car elle nous rappelle le vieux scénario de la Russie. Il ne s'agit pas de dire qu'il ne faut pas aller en Chine mais, et nous essayons d'engager un débat au sein de l'interprofession, il ne s'agit pas faire du tout-Chine après avoir fait du tout-Russie... Il faut peut-être réfléchir aux équilibres de marché et voir quelle est la meilleure stratégie pour ne pas forcément mettre tous les œufs dans le même panier : si on a un pépin sur un pays, et faut pouvoir débrayer et avoir une solution de repli sur d'autres pays.

Aujourd'hui, les choses vont un peu mieux – l'augmentation de six centimes en Allemagne laisse augurer une hausse du prix français demain. Mais si on fait un bilan, le coût de production du kilo de porc est autour de 1,40 euro et le prix du porc payé au producteur est de 1,35 : il manque 5 centimes pour l'éleveur ; et je ne parle pas des dettes qu'il a accumulées et qu'il n'a pas comblées. Il faudrait une longue période de bon cours pour les résorber.

Quant au modèle économique mono-espèce, historiquement, il y a une séparation entre l'abattage-découpe et la transformation. Les entreprises de charcuterie étaient plutôt des PME ; c'étaient deux mondes. Depuis une quinzaine d'années, des passerelles se construisent entre ces deux métiers. Je prends l'exemple de la COOPERL qui a investi dans la transformation avec Brocéliande, dans un système plus intégré ; mais je ne suis pas sûr que le système intégré soit meilleur que le système de partenariats. Des débats ont eu lieu l'année dernière sur la contractualisation pour essayer de stabiliser un peu plus le marché. Pour un marché qui, culturellement, est « spot », c'est-à-dire au jour le jour, c'est une révolution culturelle, il faut en avoir conscience, cela ne se fait pas d'un claquement de doigt. Aujourd'hui, la réflexion s'intensifie ; les gens demandent un peu plus de stabilité dans un monde devenu très chaotique. Peut-on contractualiser le *swap* entre certains salaisonnières et des éleveurs des groupements de producteurs ? Il y a quinze ans, il était inimaginable de prendre un engagement de volume au sein de la filière. C'est vraiment une révolution culturelle. Je pense qu'on est train d'essayer de trouver un nouveau modèle pour tenter de stabiliser la filière porcine française.

Oui, nous connaissons des difficultés de recrutement. Ces métiers restent difficiles malgré les efforts, depuis trente ans, en faveur de la sécurité et des conditions de travail. Quand vous discutez avec des responsables d'abattoirs, il en ressort que le recrutement est délicat. L'Allemagne fait une entorse à sa réglementation sociale puisque la filière fait appel à des travailleurs détachés. Des sociétés d'intérim recrutent des gens venant plutôt des pays de l'Est, qui sont payés au tarif de l'Est et c'est la société d'intérim qui gère. Nous dénonçons cette méthode depuis plus de dix ans. Nous sommes montés au créneau à tous les niveaux – ce n'est pas que nous souhaitons bénéficier des mêmes modalités que les Allemands, mais l'absence harmonisation sociale entre pays génère des distorsions de concurrence. Quand le coût du travail est en France de 18 à 20 euros de l'heure, il est de 4 ou 5 euros en Allemagne, quand les employés sont payés – vous avez dû voir des reportages sur leurs conditions de travail. Au final, pour une activité comme l'abattage ou la découpe dans laquelle la main-d'œuvre représente l'essentiel du coût de production, cela crée un différentiel qui explique que l'Allemagne a augmenté sa production de 25 millions de porcs en quinze ans. On a beau pointer régulièrement cette distorsion de concurrence sur le plan social, la seule réponse qu'on ait obtenue – effectivement un SMIC a été instauré mais loin de celui que nous avons en France – est que cela ne relève pas de la réglementation européenne. Notre demande est donc hors sujet. Cela laisse les professionnels de la filière très dépités.

Quant aux abattoirs de cochons, un porc charcutier pèse 120 kg vifs alors qu'une coche peut aller jusqu'à 360 ou 380 kg. Ce sont des animaux beaucoup plus grands, qui exigent des équipements adaptés. On ne peut pas abattre des cochons dans des abattoirs de porc charcutier. Il faut un équipement spécifique. Les Allemands, très judicieusement, ont construit un gros abattoir de cochons. Ils se sont spécialisés sur ce type d'animaux et ont créé un appel d'air dans toute l'Europe en payant mieux les cochons que ne le faisaient les abattoirs français. Des abattoirs ou des groupes français ont essayé de riposter – la viande de coche est assez caractéristique pour certains produits de charcuterie, notamment le saucisson – et de reconquérir le marché de la coche. Des outils se sont spécialisés, mais aujourd'hui on n'est pas à 100 % des cochons françaises abattues en France. La situation s'est améliorée ces deux dernières années – plus de cochons restent, on s'en félicite. Mais cela reste un marché très spécifique.

Je suis désolé, je n'ai pas le chiffre en tête de la part du coût de l'abattage. Je vais demander à l'IFIP car des études sont réalisées sur ce point. En fourchette, un porc est payé à l'éleveur 1,35 euro. Viennent ensuite l'abattage et la découpe, plus ou moins élaborée : il faut passer par six D : dénervé, dégraisser, etc., pour arriver à la viande en tant que telle. On peut ajouter entre 50 centimes et 1 euro en sortie d'abattoir et pour la découpe, un coût plus ou moins élevé selon l'élaboration. Ensuite, il y a un éclatement des coûts. Vous vendez de la viande : quand vous achetez une rouelle, vous n'achetez pas un filet mignon, un rôti ou une brochette. On est rendu pour le consommateur autour de 7 ou 8 euros pour la côte de porc et entre 12 et 15 euros pour le filet mignon. Il faut aussi tenir compte de l'élaboration : sur une carcasse de porc, 25 % est consommé en viande fraîche au rayon boucherie, 75 % est transformé en produit de charcuterie. Je vous transmettrai les éléments chiffrés.

Mme Françoise Dubois. Je reviens à un sujet qui nous préoccupe tous : le personnel, en particulier la formation. Il semblerait qu'elle ne soit peut-être pas suffisante compte tenu des tâches qui lui incombent. On pourrait ne pas leur en vouloir de certains dérapages. Vous dites que vous êtes en train de finaliser le guide des bonnes pratiques. À qui va-t-il servir ? Quelle utilisation en ferez-vous ? Peut-il s'intégrer dans une formation un peu plus complète du personnel qui travaille dans les abattoirs ?

M. Daniel Delzescaux. La formation est un sujet éminemment important. Le personnel qui travaille dans les abattoirs n'a pas forcément un haut niveau d'études. La formation *in situ* est donc fondamentale : amener un porc de la bouverie jusqu'au poste de tuerie, cela ne s'apprend pas à l'école, sinon dans certaines formations très spécifiques. Mais les abattoirs ont à cœur de former leur personnel. Jusqu'à présent, nous avons beaucoup travaillé au sein de l'interprofession sur le transport des animaux et la formation des chauffeurs. Le guide de bonnes pratiques sur la protection animale en abattoir – déchargement des animaux, garde en bouverie, acheminement jusqu'à la chaîne d'abattage – est la synthèse du savoir scientifique et des observations faites sur le terrain ; c'est une formalisation de ces connaissances. Mais le guide n'est que l'écriture ; ensuite, il y a la formation. Nous passons par l'IFIP puisqu'il est aussi un organisme de formation : les formations sont délocalisées, il est nécessaire d'aller sur le terrain pour l'enseignement de ces pratiques. Aujourd'hui, nous sommes en train de finaliser la connaissance, la deuxième phase sera la formation. C'est valable pour le guide de bonnes pratiques sur la protection animale en abattoirs mais nous le faisons tous les jours sur de nombreuses thématiques : le transport, la conduite de l'élevage, etc. La formation professionnelle est quelque chose de routinier. Le guide va donner lieu, de la part de l'IFIP, à des propositions de formation pour les abattoirs.

Mme Françoise Dubois. Je suis d'accord avec vous sur la formation des chauffeurs et des éleveurs. Je n'irai pas jusqu'à dire que c'est plus facile pour eux, mais on n'égorge pas des porcs toute la journée sans que cela laisse des traces. Il faut peut-être avoir une attention particulière pour ce personnel-là, placé dans des conditions difficiles sans formation préalable – d'après ce qu'on a compris, elle est très brève – et lui offrir un accompagnement psychologique dont il a besoin. C'est très particulier d'égorger des animaux toute la journée.

M. Daniel Delzescaux. Oui. Je ne voudrais pas donner le sentiment que nous occultons ce problème. Ce métier est très difficile. Les gens ne se bousculent pas pour occuper le poste. L'abattage n'est pas un acte facile. Aujourd'hui, je constate une prise de conscience du besoin de formation et d'accompagnement. Je ne dis pas que nous sommes au bout du chemin, mais il y a vingt-cinq ans, on ne se posait pas de questions. Aujourd'hui, les responsables des abattoirs et les responsables professionnels ont pris conscience de cette nécessité et des moyens y sont consacrés. Cela ne va peut-être pas assez vite, je ne le conteste pas, mais cela évolue. On va dans le bon sens, on se dote d'outils pour gérer cette situation. Je ne dis pas que le problème est réglé, mais la prise de conscience est réelle. C'est la même chose dans les élevages. Il y a vingt-cinq ans, l'environnement n'était pas un sujet. Aujourd'hui, n'importe quel éleveur de porc qui s'installe a fait son dossier environnement – il en parle avec passion. Il a fallu un cheminement avant d'arriver à la situation actuelle dans les élevages. Il a fallu, je ne dis pas une révolution culturelle, mais une compréhension, une acceptation. Le guide de bonnes pratiques, on ne l'a pas écrit suite aux images de L214 : c'était déjà le fruit d'une prise de conscience qu'il fallait travailler sur ce sujet pour encadrer les pratiques à ce stade. La prise de conscience est là.

M. le président Olivier Falorni. Ce sera la phrase de conclusion. Nous sommes preneurs des différents éléments que nous avons évoqués dans le calendrier que nous vous avons indiqué : avant la fin du mois de juin, ce serait idéal. Je vous remercie, monsieur le directeur.

La séance est levée à dix-neuf heures cinq.

Membres présents ou excusés

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

Réunion du mercredi 25 mai 2016 à 18 heures

Présents. - Mme Sylviane Alaux, M. Jean-Yves Caullet, M. Guillaume Chevrollier, M. Yves Daniel, Mme Françoise Dubois, M. William Dumas, M. Olivier Falorni, Mme Geneviève Gaillard, M. Thierry Lazaro, Mme Annick Le Loch, M. Hervé Pellois, M. Arnaud Viala, Mme Paola Zanetti

Excusés. - M. Christophe Bouillon, M. Jacques Lamblin, M. François Rochebloine