

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. Gérard Clemente, directeur de l'abattoir du Pays de Soule et de M. Michel Etchebest, maire de Mauléon-Licharre. 2

Jeudi

28 avril 2016

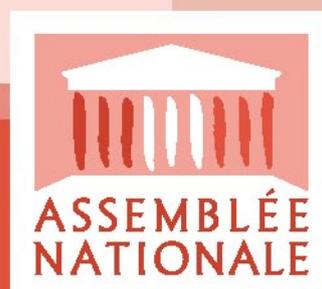
Séance de 11 heures 30

Compte rendu n° 6

Présidence

de M. Olivier Falorni,

Président



La séance est ouverte à onze heures quarante-cinq.

M. le président Olivier Falorni. Nous poursuivons nos auditions sur les conditions d'abattage des animaux de boucherie dans les abattoirs français, à la suite la diffusion de trois vidéos par l'association L214 Ethique et animaux, que nous avons auditionnée hier, ainsi que l'association OABA. Après avoir reçu ce matin les représentants des abattoirs d'Alès et du Vigan, dans le Gard, nous allons maintenant entendre les responsables de l'abattoir du Pays de Soule dans les Pyrénées-Atlantiques, M. Gérard Clemente, directeur de l'abattoir, et M. Michel Etchebest, maire de Mauléon-Licharre.

Monsieur le maire, monsieur le directeur, le 29 mars 2016, l'association L214 a publié une vidéo de cinq minutes, mettant en évidence de nombreux abus commis sur les animaux dans votre abattoir, ce qui l'a amenée à porté plainte pour maltraitances, sévices graves et actes de cruauté. Ce montage vidéo a été réalisé à partir d'images tournées sur une semaine environ au cours du mois de mars 2016 ; le jour de sa diffusion, monsieur le maire, vous avez annoncé dans un communiqué prononcer la fermeture de l'abattoir pour une durée indéterminée à titre conservatoire, afin qu'une enquête administrative puisse être menée sur les conditions d'abattage au sein de l'établissement. Le préfet des Pyrénées-Atlantiques a également suspendu l'agrément du site pour les activités d'abattage.

Avant de vous donner la parole, je rappelle que nos auditions sont ouvertes à la presse et qu'elles sont diffusées en direct sur le portail vidéo de l'Assemblée nationale. En outre, conformément aux dispositions de l'article 6 de l'ordonnance du 17 novembre 1958, je vous demande de prêter le serment de dire la vérité, toute la vérité, rien que la vérité.

(M. Gérard Clemente et M. Michel Etchebest prêtent successivement serment.)

Je vous remercie et vous propose maintenant de nous présenter votre abattoir et le contexte dans lequel vous travaillez. Puis, mes collègues et moi-même nous vous poserons des questions.

M. Michel Etchebest, maire de Mauléon-Licharre. Nous sommes ici aujourd'hui pour vous apporter des explications sur des événements largement relayés par la presse et Internet. Je vais vous présenter l'abattoir de Mauléon et vous expliquer le contexte dans lequel nous travaillons, en projetant trois diapositives.

Notre établissement n'est pas un abattoir industriel, mais un prestataire multi-espèces : nous n'achetons pas les animaux pour les revendre après transformation, nous facturons la prestation à nos clients qui amènent les bêtes et repartent avec le produit transformé. Nous ne pratiquons pas l'abattage rituel, conformément à notre communication de 2009 sur la notion de bien-être animal. Même si nous sommes épinglés aujourd'hui dans ce domaine, un travail de fond sur le bien-être animal est en effet mené au sein de l'établissement ; nous sommes également très attentifs aux conditions et à la charge de travail de notre personnel.

TABLEAU PRODUCTION 2015

Mois/Année	Coop A. BO VX Tonnage	Coop A. AGX Tonnage	Coop V. Tonnage	B. Tonnage	Coop C. Tonnage	Coop I. Tonnage	Éleveurs Direct Tonnage	Particuliers Tonnage	Bouchers Tonnage	Total tonnage
Janv.2015	21 267	33 196	89 482	36 197	20 972	0	35 062	59 988	5 143	301 307
Févr.2015	20 137	23 906	103 310	43 204	15 681	0	35 364	12 770	4 598	258 970
Mars.2015	26 146	68 343	117 191	47 192	21 472	0	37 679	13 218	6 282	337 523
Avril.2015	28 719	36 372	111 156	47 240	8 089	0	30 169	14 653	6 161	282 559
Mai.2015	24 419	23 192	101 128	43 930	17 318	0	35 527	10 096	4 869	260 479
Juin.2015	27 202	11 204	111 023	43 535	22 908	0	39 180	14 616	5 280	274 948
Juill.2015	23 874	1 907	128 177	44 744	12 996	0	23 717	12 508	4 802	252 725
Août.2015	27 211	935	116 079	43 320	16 488	0	10 384	8 649	4 461	227 527
Sept.2015	27 012	1 292	113 209	39 242	16 981	0	42 717	7 508	4 101	252 062
Oct.2015	23 272	3 346	103 770	37 669	18 820	0	35 002	12 655	7 643	242 177
Nov.2015	28 693	11 836	102 775	40 107	17 810	5 845	32 596	12 627	4 261	256 550
Déc.2015	26 328	23 625	115 530	36 980	13 806	6 685	19 845	23 292	6 308	272 399
2015	304 280	239 154	1 312 830	503 360	203 341	12 530	377 242	202 580	63 909	3 219 226

Notre établissement est un outil de territoire généraliste, en permettant aux 800 éleveurs de la vallée de la Soule, dans le Pays basque, de travailler avec les coopératives qui sont nos clients. Nous avons également 220 clients éleveurs qui amènent eux-mêmes leurs bêtes à l'abattoir qui effectue les prestations d'abattage, de découpe, de conditionnement et de mise sous vide. Comme le montre cette première diapositive, nous travaillons avec plusieurs coopératives, une entreprise privée spécialisée dans la cheville, et nos éleveurs en direct – notre cœur de métier. Notre abattoir emploie 35 personnes et transforme chaque année 3 200 tonnes de viande.

Ainsi, nous intervenons dans un territoire où l'élevage est le cœur du système agricole et où la qualité de l'élevage local est largement reconnue au travers des signes officiels de qualité – « agneau de lait des Pyrénées » et, pour les bovins, « Label Rouge » et bio.

Notre personnel est constitué d'une équipe d'abattage de quinze personnes, de cinq salariés pour le volet administratif, et d'une équipe de découpe-conditionnement-mise sous vide.

Horaires 2015 et 2016 arrondis à l'heure entière pour l'équipe des abatteurs
 Temps de travail légal : 35 h par semaine, 151,66 h par mois et 1607 h par an.
 Smic brut annuel : 17 490 €

Salariés	Mars 2015 par sem. (période de Pâques)																Total heures 2015	salaire brut annuel 2015
	janv-15	févr-15	lun 02 au vend 06	lun 09 au vend 13	lun 16 au vend 20	lun 23 au sam 28 (6 jours)	lun 30 au vend 03 Avr	avr-15	mai-15	juin-15	juil-15	Août 2015	sept-15	oct-15	nov-15	déc-15		
A. B.	128	121	33	34	36	49	45	107	116	93	109	85	113	51	102	84	1 307	23 929
A. G.	153	111	16	34	34	49	45	27	-	-	-	-	-	-	-	39	509	9 020
L. C.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	107	103	143	353	4552
B. B.	148	132	33	35	34	41	44	91	115	131	63	95	60	111	109	141	1 385	23 865
D. A.	151	116	28	34	34	43	44	118	109	72	108	-	103	124	117	153	1 357	24 065
E. JM.	118	97	25	25	28	37	38	89	83	88	33	109	95	54	122	155	1 198	20 006
H. G.	131	122	33	35	34	43	44	112	111	64	91	73	71	42	81	122	1 211	23 911
I. JP.	149	97	34	33	33	43	45	112	108	133	59	110	114	61	91	154	1 378	25 493
J. L.	141	128	34	36	33	40	44	107	115	79	114	77	62	106	112	152	1 380	23 013
L. E.	154	130	34	35	36	43	45	115	118	145	114	79	93	122	59	149	1 471	28 791
L. F.	154	133	34	34	37	43	44	119	112	130	92	59	99	36	118	135	1 381	25 622
L. O.	145	133	31	33	33	43	44	120	107	33	113	54	57	112	102	110	1 271	23 644
S. JC.	131	131	35	-	-	-	-	57	100	131	87	105	64	102	93	138	1 176	25 490
U. S.	152	128	28	33	34	43	44	116	118	139	90	44	51	72	107	140	1 340	25 455
U. P.	76	69	20	36	34	43	44	118	66	138	85	88	16	111	107	126	1 180	12 413

Comme le montre cette deuxième diapositive, nos abatteurs – payés à temps plein à l'année – travaillent en moyenne 1 200 heures par an, alors que la durée légale du travail à raison de 35 heures par semaine est de 1 607 heures. Depuis longtemps, notre choix est en effet de favoriser le travail de nos salariés sur la durée, pour leur épargner la fatigue et les troubles musculo-squelettiques (TMS) à l'âge de quarante-cinq ou cinquante ans. Notre directeur Gérard Clemente pourra témoigner de cet effort sur les conditions de travail, puisqu'il va prendre sa retraite le 14 juin prochain après quarante ans passés dans l'établissement.

Au sein de notre équipe d'abattage, nos ouvriers sont payés en moyenne 2 000 euros bruts par mois, soit 40 % au-dessus du SMIC, ce qui représente un salaire brut annuel moyen de 21 200 euros, le chef abatteur étant rémunéré à 28 700 euros par an. On vient travailler à l'abattoir de Mauléon, d'abord, pour l'attention portée au personnel, mais également pour les salaires corrects – même si, on peut évidemment toujours faire mieux.

En regardant la vidéo incriminée, et grâce à la traçabilité, nous avons pu en déduire qu'elle a été tournée les 7 et 8 mars 2016, c'est-à-dire durant la période de Pâques, la plus chargée de l'année en raison de la demande d'agneaux de lait. Pendant cette semaine-là, les trois abatteurs concernés ont fait respectivement 38 heures, 40 heures et 35 heures – chacun jugera si c'est beaucoup ou pas.

Salariés	Mars 2016 par sem. (Période de Pâques)						
	janv-16	Fev 2016	lun 29 Fév au vend 04	lun 07 au vend 11	lun 14 au Sam 19 (6 jours)	lun 21 au vend 25	mar 29 au vend 01 Avr
A. B.	123	86	35	38	33	45	14
A. G.	50	100	27	40	56	46	14
L. C.	90	114	33	35	54	44	
B. B.	136	101	33	38	53	43	27
D. A.	139	123	36	31	54	45	18
E. JM.	130	123	33	38	54	44	15
H. G.	106	89	AM	AM	AM	AM	AM
I. JP.	137	111	31	39	54	44	34
J. L.	130	114	34	39	51	45	31
L. E.	132	116	28	39	54	45	14
L. F.	138	120	34	39	54	41	15
L. O.	25	0	AM	AM	AM	AM	AM
S. JC.	125	113	33	38	50	45	18
U. S.	60	82	21	16	24	44	17
U. P.	136	120	33	39	55	44	19

Une semaine avant Pâques, nos ouvriers ont travaillé six jours – semaine du 14 au 19 mars – et la durée maximum travaillée a été de 56 heures pour un abatteur, dont la durée annuelle de travail est de 1 300 heures. Autrement dit, les temps de récupération et de repos permettent d'encaisser les à-coups inhérents à la saisonnalité du produit.

Résultats Financiers Abattoir de Mauléon

En 2010, investissement de 1 M€ dans la modernisation de la salle de découpe et 700 K€ sur les lignes d'abattage.

Année 2013

	Chiffre d'affaire	Résultat	Amortissement	CAF
	2 079 897	43 237	203 661	246 898

Investissements

Matériel	Montant
Cellule de Refroidissement	13 479 €
Evaporateur	8 007 €
Transpalette	2 900 €
	24 386 €

Année 2014

	Chiffre d'affaire	Résultat	Amortissement	CAF
	2 034 123	52 677	204 048	256 725

Investissements

Matériel	Montant
Travaux Salle Abattage Reprise Sol+Mur	2 695 €
Etiqueteuse	17 000 €
Compresseur	7 088 €
	26 783 €

Année 2015

	Chiffre d'affaire	Résultat	Amortissement	CAF
	2 148 419	90 330	200 612	290 942

Investissements

Matériel	Montant
Fourniture et installation lavabos et stérilisateurs sur la chaîne ovins	31 215 €
Rénovation du Bureau de Pesée	6 346 €
Dépouilleur Pneumatique x (4)	3 600 €
Chaines et Pignons de la Thermoformeuse R140	7 500 €
Etiqueteuse 1700	3 800 €
	52 461 €

Sur le plan financier, notre abattoir est totalement autonome – et je le juge correctement géré. En 2013, son chiffre d'affaires s'est élevé à 2 079 897 euros, pour un résultat de 43 237 euros et un amortissement de 203 661 euros – notre régie investit lourdement et de manière continue –, soit une capacité d'autofinancement (CAF) de 246 898 euros. D'année en année, le chiffre d'affaires fluctue, car le marché de la viande est un marché dur, compliqué. Malgré un chiffre d'affaires en baisse, à 2 034 123 euros en 2014, notre résultat s'est élevé à 52 677 euros cette année-là, notre amortissement à 204 048 euros, pour une CAF importante, à 256 725 euros. Enfin, nous avons connu une bonne année en 2015, avec un chiffre d'affaires de 2 148 419 euros, un résultat de 90 330 euros, un amortissement de 200 612 euros et une CAF élevée, à 290 942 euros.

Notre établissement investit tous les ans. De 2013 à 2015, nos investissements se sont élevés à 24 386 euros, 26 783 euros et 52 461 euros. En 2010, nous avons déjà investi 1 million d'euros pour agrandir notre salle de découpe et conditionnement, plus 700 000 euros pour moderniser les lignes d'abattage. Pour l'année 2017, nous envisageons d'investir 2,5 millions d'euros, d'une part, pour relever toutes nos chaînes et les lignes d'abattage de 50 centimètres – les bêtes sont plus longues qu'autrefois, le poids-carcasse bovin est passé de 450 kg à 550 kg en l'espace de vingt ou trente ans –, et, d'autre part, pour améliorer les stabulations, où arrivent les animaux vivants.

Aujourd'hui, nous estimons avoir un contrôle sérieux, voire sévère de la Direction départementale de la protection des populations (DDPP). Notre abattoir était considéré comme exemplaire « tout court » il y a encore un mois et demi ; aujourd'hui, je dirai qu'il est exemplaire à de multiples égards. En tout cas, notre activité est bien tenue, et les services vétérinaires nous encouragent à plus de transparence et plus de qualité en matière sanitaire comme dans le domaine de la protection animale.

M. le président Olivier Falorni. Votre abattoir bénéficie de la certification « Bio Ecocert ». De quoi s'agit-il ?

Quel est le processus de recrutement au sein de votre abattoir ? Employez-vous beaucoup d'intérimaires ? Exigez-vous une formation diplômante ? Organisez-vous des formations pour vos agents en cours de carrière ? Sont-ils affectés à une seule tâche ou soumis à un *turn over* ? Pensez-vous qu'ils soient suffisamment sensibilisés à la question de la souffrance animale ?

Les contrôles vétérinaires sont-ils satisfaisants selon vous ? En la matière, que faudrait-il modifier ? Enfin, que pensez-vous de la généralisation de la vidéosurveillance dans les abattoirs ?

Mme Sylviane Alaux. Hier, lors de leur audition, les représentants de l'association L214 ont indiqué que leur enregistrement de l'abattoir de Mauléon a porté sur une semaine complète. Ils ont ajouté que, dans les abattoirs filmés, les reprises de conscience des animaux sont quotidiennes, que les boxes d'immobilisation mal calibrés sont pratiques courantes, et des « pétages de plombs » des salariés heureusement peu fréquents, mais réels. Quelles précisions pouvez-vous nous apporter à ce propos ?

Lors du surcroît de travail pendant la période de Pâques, un de vos abatteurs a fait 56 heures la semaine du 14 au 19 mars. Combien d'heures cela représentait-il par jour ?

Quels sont les horaires de votre établissement, en particulier à quelle heure ouvre-t-il le matin ? Ma question n'est pas innocente. Les animaux arrivent-ils le matin et sont-ils pris en charge tout de suite ? Ou arrivent-ils la veille et, si oui, comment sont-ils gardés toute la nuit ? Quel système d'abreuvement est mis à leur disposition ?

M. Jacques Lamblin. Monsieur le maire, j'ai apprécié la précision de votre exposé, étayé par des données chiffrées et détaillées, à la fois sur les volumes traités et la chronologie. Cela est important car vos locaux ont été filmés au moment du coup de feu de Pâques. Apparemment, vous avez traité 330 tonnes en mars, contre 280 tonnes habituellement, soit une hausse de 20 % à 25 %, et les abatteurs ont fait davantage d'heures. Voyez-vous une corrélation entre, d'un côté, l'augmentation des volumes traités et l'augmentation du temps de travail des abatteurs, et, de l'autre, les pratiques constatées ? Autrement dit, cette accélération

des cadences, en mettant les abatteurs sous pression – ce qui n'est manifestement pas l'usage dans votre établissement de proximité – n'est-elle pas la cause des pratiques incriminées ?

Dans les gros abattoirs industriels, la concurrence par les prix impose des cadences élevées. Vous avez un autre objectif : la qualité du service, en proposant un prix acceptable au client. Quel prix facturez-vous à vos clients ?

La DDPP est sévère dans ses contrôles, dites-vous. Est-elle est sévère, mais juste ? Ou ses observations ne sont-elles pas toujours faites à bon escient ?

M. Gérard Clemente, directeur de l'abattoir du Pays de Soule. Ecocert est un organisme habilité à contrôler les abattoirs qui produisent de la viande de consommation estampillée « bio ». La règle essentielle du cahier des charges est que les animaux « bio » doivent être abattus avant tous les autres, lorsque la chaîne d'abattage est parfaitement propre. Il faut également pouvoir produire tous les documents afférents lors des contrôles, en particulier le ticket de pesée qui, en comportant la date du jour, l'heure d'abattage et la minute de pesée, permet de vérifier si l'animal est bien passé en premier pour des raisons sanitaires. Par ailleurs, les animaux qui entrent dans les stabulations doivent avoir de l'eau à leur disposition.

En France, tous les abatteurs suivent une formation réglementaire et obligatoire. Dans notre abattoir, elle est dispensée par Adofia, émanation de la Fédération nationale des exploitants d'abattoirs prestataires de service (FNEAP). Cette formation de 48 heures inclut des passages en salle d'abattage où sont expliquées aux personnes les pratiques et les actions correctives en cas de problèmes.

Chaque abatteur dispose d'une fiche de poste qu'il a lue, signée et qu'il connaît par cœur – il ne la consulte donc pas tous les matins en arrivant au travail. Quand vous faites le même travail pendant cinq, dix ou quinze ans, vous êtes censé, comme tout employé modèle qui se respecte, connaître les bonnes pratiques.

Durant la semaine incriminée, le maximum d'heures effectué s'établit à 40 heures. Pour travailler depuis quarante ans dans cet établissement, je peux vous dire que 40 heures d'abattage n'ont rien de rédhitoires et que l'on est en droit de demander un résultat performant à l'intéressé.

Vous parlez de surcroît d'abattage, mais, pour notre part, nous raisonnons par rapport à des cadences. Effectivement, en cas de cadence trop élevée dans un abattoir, il peut arriver qu'un salarié ait un comportement anormal parce qu'il n'arrive pas à suivre et bâcle les opérations. Cela n'est pas le cas dans notre établissement, car nous adaptons la cadence de la chaîne au nombre de personnes qui y opèrent. Chez nous, le ratio est la production d'animaux par abatteur : notre ratio est de dix agneaux de lait par abatteur ; si l'on juge à l'aune de la moyenne nationale, nous sommes nettement en dessous. Même en tournant à 120 bêtes à l'heure avec douze abatteurs sur la chaîne, vous faites le travail correctement, y compris en termes de protection animale.

Chez nous, tout le monde tourne. Sur la vidéo, vous voyez trois personnes, mais si la vidéo avait été tournée la semaine suivante, vous en auriez vu trois autres. Nous faisons tourner les gens car, parallèlement au bien-être animal, nous tenons compte du bien-être social. Nous incitons nos abatteurs – nous obligeons même certains – à tourner pour leur éviter des opérations répétitives : c'est ce qui explique que nous n'ayons jamais été confrontés

à des apparitions de troubles musculosquelettiques. Un abatteur décontracté et content en arrivant le matin au travail aura de bons résultats, aussi bien en termes de bien-être animal que de prestation de service – que je pourrai facturer d’autant plus facilement qu’elle aura été de qualité. À l’inverse, des tâcherons ne pourront pas officier pendant plus de quinze ans : après, ils sont cuits.

M. le président Olivier Falorni. Alors comment expliquez-vous ce que nous avons vu ?

M. Gérard Clemente. Dans la mesure où j’ai tout mis en place, tant d’un point de vue réglementaire que d’un point de vue social, je ne l’explique pas ! C’est pour moi un constat d’échec : je n’aurais jamais pensé que dans mon établissement, où j’ai passé quarante ans de ma vie, de tels actes aient pu se produire.

Cela étant dit, les personnes ayant visité notre structure, notamment une dame envoyée par la Direction générale de l’alimentation (DGAL), ont constaté la présence d’un mur qui sépare les ouvriers – c’est obligatoire dans les abattoirs au motif que les animaux qui entrent dans la salle d’abattage, pour être anesthésiés et saignés, ne doivent pas voir leurs congénères suspendus en train d’être dépouillés et éviscérés. La DDPP a demandé comme action corrective le remplacement de ce mur par une vitre, ce qui a été fait. Par conséquent, je persiste et signe : s’il y avait eu une vitre à la place de ce mur, je ne serais pas en train de m’expliquer devant vous.

M. le président Olivier Falorni. En quoi cette vitre aurait empêché les comportements incriminés ?

M. Gérard Clemente. Parce que cette vitre aurait permis de voir les employés ! Devant le directeur, la vétérinaire inspectrice, la préposée sanitaire, le responsable qualité, ils n’auraient pas commis ces faits-là.

M. Jacques Lamblin. D’où la question sur la vidéosurveillance.

M. Gérard Clemente. La seule réponse à ce problème, c’est justement la vidéosurveillance. On peut nous reprocher un défaut de contrôle, et je l’accepte ; encore qu’un tel endroit est très difficile à contrôler, car il n’est pas permis de passer d’un endroit souillé à un endroit propre pour des raisons sanitaires. L’ajout de contrôleurs supplémentaires ne mettra pas à l’abri de ce type de dérive. Un responsable qualité passe aujourd’hui 65 % de son temps au bureau, parce que la documentation a pris le pas sur le fonctionnement : il pourrait donc consulter les vidéos sur l’écran de son ordinateur. C’est la seule réponse possible.

M. Michel Etchebest. Comme dans toute entreprise, il peut y avoir des dérives que, de mon côté, j’assimile à des « non-conformités » – j’exerce des activités de production dans la vie civile ; il faudrait donc parvenir à les corriger. En l’occurrence, cette dérive aurait pu facilement être corrigée si, dès le constat, elle avait été remontée au responsable qualité ou à la direction. Le mur opaque, conforme à la réglementation, a empêché de voir le poste d’étourdissement et de saignée des agneaux ; nous avons proposé à la DDPP l’installation d’une vitre, ce qu’elle a accepté. Désormais, la vétérinaire, la préposée sanitaire présente à 100 % du temps dans notre abattoir, ou le directeur, ne devrait plus constater ce genre de dérive. Pour les opérateurs eux-mêmes, voir leurs collègues dans la salle d’abattage est préférable – la suppression du mur paravent rend plus facile la vie de la communauté. Ainsi, la direction reconnaît qu’il y a eu un défaut de contrôle : ce défaut de contrôle se corrige.

Dans la vidéo, on voit principalement ce que j'appelle un « accident d'abattage » : un agneau étourdi a été attrapé en avançant sur la chaîne par un crochet qui n'aurait pas dû se trouver là et s'est fait écarteler. Un accident de ce genre peut malheureusement arriver dans n'importe quelle activité de production, et pas seulement dans un abattoir. En revanche, ce qui nous paraît très dommageable – et cela a sans doute déclenché la diffusion de cette vidéo –, c'est le fait de taper sur la tête des agneaux : cela n'est pas possible en termes de bien-être et de protection animale. Mais cette pratique est perçue comme moins choquante à la vue de cette vidéo qui en réalité est un montage – avec de multiples coupures – et où l'on ne voit donc pendant cinq minutes que ces faits-là. Malheureusement, cet écartèlement d'un agneau a fait se lever la France entière, ce qui nous a fait un mal énorme. Quoi qu'il en soit, le bien-être animal n'a pas été respecté et si nous avions été mis au courant, Gérard Clemente et moi-même aurions réagi immédiatement et vigoureusement.

M. Jean-Yves Caultet, rapporteur. Votre abattoir est multi-espèces.

M. Gérard Clemente. Mais à dominante bovins, qui représentent 90 % de nos abattages.

M. le rapporteur. Le fait de traiter trois espèces engendre-t-il une moindre technicité pour celles qui sont moins fréquemment traitées ? Comment corriger cela ?

Comment jugez-vous l'efficacité du matériel d'étourdissement ? Quelle méthode utilisez-vous ? Comment l'opérateur est-il sûr que l'appareil délivre bien la décharge convenue ? Pratiquement, comment éviter les incidents ou les pannes ?

Parmi les événements relatés dans la vidéo mise en ligne, vous semblez séparer ce qui est visuellement très choquant, et que vous qualifiez d'accident de chaîne – l'écartèlement d'un agneau – d'une pratique moins choquante, mais beaucoup moins explicable à vos yeux, en l'occurrence une maltraitance physique volontaire.

Vous évoquez un défaut de contrôle, en ajoutant que si ces éléments avaient été remontés au responsable qualité ou à la direction, vous auriez apporté des corrections. Comment appréciez-vous l'ambiance collective dans votre abattoir ? Les gens se voient travailler, il n'y a pas des murs partout. Comment expliquez-vous que de tels événements – un collègue un peu vif, repris deux ou trois fois... – ne remontent pas dans le service ? Est-ce à dire qu'on ne se parle pas suffisamment dans votre établissement ?

Mme Sylviane Alaux. L'association L214 a évoqué des boxes d'immobilisation mal calibrés. Qu'est-ce qu'un box d'immobilisation ? Permet-il de traiter des espèces différentes ? Avec quarante ans de métier derrière vous, pensez-vous que 48 heures de formation soient suffisantes pour un nouvel arrivant ?

Mme Laurence Abeille. Je trouve également surprenant que seulement 48 heures de formation soient prévues.

Vous avez parlé de bien-être social et de bien-être animal. La vidéosurveillance peut, certes, être une solution utile, mais les caméras ne peuvent pas résoudre les problèmes de bien-être social – le visionnage des vidéos ne peut pas et ne doit pas se substituer au contact humain. À cet égard, quelles pistes imaginez-vous pour l'avenir ?

M. Thierry Lizaro. Si l'abattoir doit être propre pour la certification Ecocert, comme vous l'avez expliqué, vous allez presque me rendre biosceptique ! Car si vous tuez des

animaux « bio » toute la journée, et si l'abattoir doit être propre du début à la fin, comment cela se passe-t-il en fin de journée ?

Votre homologue du Vigan a déclaré que la terminologie « bio » dans un abattoir ne veut rien dire. Qu'en pensez-vous ?

M. Gérard Clemente. Qu'il y ait un ou dix bovins « bio », tous passent en premier. S'il y en a beaucoup, il faut arrêter la chaîne cinq minutes, désinfecter tout ce qui entre en contact avec les carcasses, puis continuer. Un animal bio peut cependant passer en fin de chaîne si son état de propreté *ante mortem* n'est pas satisfaisant. C'est un élément déterminant sur le plan sanitaire. Les animaux sont classés en quatre catégories, de A à D, de propre à très sale. Un animal classé B, C ou D passera systématiquement en fin de chaîne pour éviter toute contamination. Autrement dit, un animal bio classé en C passe en dernier.

Le box d'immobilisation est agréé par les instances européennes. Nous avons un box mixte bovin/veau, avec un anti-recul, une des deux parois contenant l'animal – cet appareil n'est pas dernier cri, car il existe des boxes en théorie plus perfectionnés, dont les deux parties latérales peuvent être rapprochées pour contenir l'animal. Mais ça, c'est de la théorie, faite par des gens certainement plus compétents que moi, mais qui ne sont pas des gens de terrain. Nous tuons beaucoup d'animaux de la campagne, très dynamiques, contrairement aux animaux des élevages intensifs. Or je vous prie de croire qu'un veau de six mois de 350 kg, au mieux de sa forme, qui entre dans un piège de contention, il faut pouvoir le contenir ! Un profane qui n'a jamais vu un animal affolé dans un piège ne restera pas longtemps à côté... Comme nous avons remarqué que les choses se passaient beaucoup mieux lorsque deux animaux étaient côte à côte, nous avons pris la décision pour des considérations de bien-être animal, et en accord avec la vétérinaire, de ne plus passer un par un les animaux de plus en plus vifs – du fait des conditions actuelles d'élevage, des boxes de contention, des couloirs, etc. –, mais par deux. Mais si l'on en met trois animaux, c'est un non-respect de la procédure.

En pratique, le système comporte un couloir d'amenée avec des portillons de séparation et la porte du piège. Les veaux s'engouffrent dans le couloir, mais si jamais la porte du piège n'est pas fermée, ils vont entrer à trois. L'action corrective consiste alors à anesthésier immédiatement les animaux, certainement pas de les faire reculer. Mais ce sont des cas de force majeure – ils ne se produisent pas régulièrement. En fait, nous sommes tombés dans le panneau : nous n'aurions jamais dû décider de passer les veaux deux par deux. Mais nous l'avons fait dans un souci de bien-être animal, et la vétérinaire l'a bien compris. Je précise que c'est elle qui nous tire vers le haut et que c'est grâce à elle que nous sommes performants.

En fait, les contrôles d'un abattoir ne portent même pas sur l'établissement lui-même ni sur les personnes, ils portent sur les documents. Malheur à celui qui n'a pas de documents – si vous en avez une pile d'un mètre de haut, vous arrivez à passer entre les gouttes ! Je ne dis pas que les documents sont inutiles, mais ils ne font pas tout.

Dans le cadre de la procédure d'embauche pour l'abattage, je cherche un autochtone ou, du moins, une personne désireuse d'en faire sa profession. On discute, je tente de comprendre son approche du métier – car il m'arrive de tomber sur des gens qui voudraient entrer chez nous, mais sans occuper ces postes-là. Je leur explique que s'ils ne veulent pas être polyvalents, ils ne pourront pas entrer chez nous. On parle aussi des questions de sécurité, des conditions sanitaires et de bien-être animal. Cela étant dit, entre le discours de l'intéressé

et la réalité de son fonctionnement ensuite sur le terrain, il y a souvent un écart – mais cela n'est pas propre à notre métier. Certes, quarante-huit heures de formation, c'est un peu léger. Mais un nouvel embauché n'est jamais mis en situation : pendant deux à quatre mois, il ne fait pratiquement rien. Pour former un abatteur, il faut donc au minimum trois ans. Si on abat vingt vaches, par exemple, on va le mettre sur la dernière ; il va peler un peu, faire deux ou trois gestes – pas quatre, parce qu'au quatrième, il va trouver le cuir, ou faire un trou dans la cuisse de l'animal, le client vous rectifiera le prix de la prestation et le marchand de cuir refusera la peau ! Tout cela se fait petit à petit, en voyant faire et en écoutant les collègues.

Nous sommes allés voir nos confrères d'Alès, où nous avons rencontré le responsable qualité, et nous avons décrypté la vidéo comme des gens de terrain : il y a des choses impardonnables et d'autres explicables ; nous en avons discuté. Ma démarche n'a pas visé à dire à mes collègues : « Attention, j'espère que vous ne faites pas ça » ; elle a été d'indiquer ce qui n'est pas normal, ce que nous ne devons pas faire. Ce métier ne nous exonère pas d'une approche éthique.

M. Jacques Lamblin. En plus du prix au kilo facturé au client, j'aimerais savoir si les démissions sont fréquentes dans votre établissement ou si les gens y restent pour la vie, comme vous ?

M. Gérard Clemente. Ils sont comme moi, ils restent.

M. Jacques Lamblin. Le salaire, que je trouve tout à fait correct, permet donc une fidélité du personnel.

M. Gérard Clemente. Tout ce que nous mettons en place pour le confort social participe de cette démarche de fidélisation des intéressés. Des gens travaillent avec moi depuis vingt-cinq ou trente ans.

M. Michel Etchebest. La régie revêt une dimension économique territoriale. De nombreux fils d'agriculteur ou d'éleveur font dix ans ou quinze ans chez nous, puis repartent à la ferme une fois leurs parents arrivés à la retraite. L'abattoir constitue ainsi un maillon d'une chaîne complète de valeur ajoutée. Le caractère fiable et remarquable de l'abattoir rejaillit sur l'ensemble de la filière, que ce soit en amont avec des éleveurs satisfaits d'un outil de bon niveau, ou en aval avec nos « clients », les coopératives qui obtiennent une prestation.

Cette vidéo choquante – au demeurant bien séquencée dans le but de choquer – nous dessert au regard du discours qui est le nôtre depuis longtemps. Sans faire la leçon à quiconque, nous avons toujours essayé de faire le mieux possible avant ce tsunami médiatique qui relève, je le redis, d'une non-conformité – il n'y a pas mort d'homme, ni empoisonnement. L'ensemble de la filière – de l'élevage à l'abattage – n'a pas encore intégré, culturellement parlant, la réglementation de 2009 sur le bien-être animal, mais les choses avancent dans les esprits – avec la formation, la conscientisation. Cet événement à Mauléon fera date et nous conduira certainement à améliorer notre niveau d'excellence.

Actuellement, la législation interdit de filmer directement un salarié sur son poste de travail. Gérard Clemente a un avis, j'en ai un autre : il sera difficile à un opérateur d'officier sous vidéosurveillance permanente, car cela supposerait le zéro défaut, alors que nous sommes dans l'humain. À l'embauche à quatre heures du matin, un abatteur peut être en pleine forme, ou pas ; il peut s'être fâché avec sa femme la veille et ne pas avoir dormi jusqu'à deux heures du matin, etc...

Mme Laurence Abeille. Mais de là à se venger sur des animaux !

M. Michel Etchebest.... mais le directeur n'est pas là pour s'en apercevoir.

Par conséquent, je plaide pour une certification qualité, comme dans l'industrie, intégrant les aspects de bien-être animal, de respect sanitaire, les temps de formation annuelle, la polyvalence, les actions correctives des événements non conformes, etc. Bref, un système qui s'autorégulerait, consistant à écrire ce qu'on va faire et à faire ce qu'on a dit en le démontrant. Je serais prêt à discuter avec la DDPP 64 pour faire de Mauléon un abattoir pilote doté d'une telle certification – car le « bio », le Label Rouge et autres signes officiels de qualité concernent la partie amont, c'est-à-dire l'élevage, et non la partie aval, la transformation. L'installation d'une vidéosurveillance impliquerait pour M. Clemente, ou son successeur à partir du 14 juin, de visionner les images de quatre heures du matin à six heures du soir, heure à laquelle peut se tenir un conseil d'administration, quand ce n'est pas le président qui viendra le voir pour discuter gestion commerciale : le directeur ne pourra pas travailler vingt heures par jour ! Ainsi, la notion de responsabilisation est importante : elle existe, mais tout système humain peut dériver – comme dans n'importe quel système où l'humain est présent. Une machine, cela fonctionne ou cela s'arrête ; l'humain, ce n'est pas pareil.

M. le rapporteur. Vous n'avez pas répondu sur la qualité des outils d'étourdissement. Comment vous assurez-vous, d'abord, de leur conformité, et, ensuite, de leur bon état de fonctionnement, afin d'éviter une panne éventuelle préjudiciable à la qualité de l'étourdissement ?

Je connais des entreprises où, pour limiter les accidents du travail, chaque salarié reporte avant de quitter son poste ce qu'il a vu dans la journée et qui lui paraît important. Pour un accident de chaîne comme celui vu dans la vidéo, on pourrait imaginer que la personne au poste écrive avoir rencontré un souci de telle nature le jour dit. Car la quantification est importante : un accident tous les vingt-cinq ans doit sans doute être corrigé, mais cela est compliqué, alors qu'un accident qui se produit tous les trois jours révèle un problème qui doit impérativement être réglé. De la même manière, la vidéo – dont je comprends les difficultés, mais ce serait au législateur d'en fixer les modalités – a le mérite de permettre, non pas un flicage, mais une quantification des accidents. Quel est votre avis sur ce point ?

M. William Dumas. Votre directeur est partisan de la vidéo. Les personnes auditionnées avant vous ont déclaré que leur personnel était favorable à la vidéosurveillance. Avez-vous discuté de cette possibilité avec votre équipe d'abatteurs ? Si elle était mise en place, sans doute ne devrait-elle pas fonctionner en permanence, mais plutôt par séquences.

Enfin, je vous repose la question : quel est le prix au kilo de l'abattage dans votre établissement ?

Mme Laurence Abeille. Votre remarque sur l'importance de l'humain me choque un peu, car ce type d'établissement accueille d'autres êtres vivants, en l'occurrence des animaux. D'après votre propos – et même si je pense que ce n'est pas ce que vous avez voulu dire –, le fait de se défouler après avoir passé une mauvaise nuit, ou avoir été confronté à des difficultés personnelles, peut expliquer certains débordements ou gestes inadmissibles. On peut comprendre qu'une personne donne un coup de pied dans un mur ou dans une machine ; mais s'en prendre à un être vivant, ce n'est pas la même chose. Dans les réflexions à venir sur les entreprises d'abattage, je pense important de rappeler que les animaux ne sont pas des choses,

des objets, que ce sont des êtres vivants, même s'ils vont en ressortir morts, que les abatteurs exercent un travail forcément très violent, qu'ils subissent cette violence, mais que l'on ne peut admettre ou comprendre que cette violence soit rejetée sur les animaux pour des raisons de mal-être personnel. On peut avoir besoin de se défouler dans un métier aussi difficile ; selon moi, cette dimension doit être prise en compte dans les dispositifs de bien-être social que vous évoquez. Certes, ce problème de violence se pose dans d'autres situations, y compris avec des animaux de compagnie qui parfois sont les souffre-douleur de leur maître.

M. Jacques Lamblin. Nous aimerions vraiment avoir la réponse sur le prix...

M. Gérard Clemente. Oui, excusez-moi, quand il y a toute une série de questions, j'arrive à me souvenir des dernières, mais pas forcément des premières...

M. Jacques Lamblin. Comme nous allons certainement auditionner des abattoirs industriels, je voudrais savoir si la dimension du prix met la pression sur la qualité du travail – pas chez vous, nous l'avons compris, mais plutôt dans les autres établissements.

Concernant la vidéo, l'intérêt n'est pas le visionnage permanent, mais l'enregistrement, c'est-à-dire le fait de détenir des archives à même de fournir des réponses. Si vous aviez disposé d'archives dans cette affaire malheureuse, vous auriez pu prouver qu'aucun accident ne s'est produit pendant plusieurs semaines d'affilée, et vous ne seriez pas dans la situation où vous êtes aujourd'hui.

M. Michel Etchebest. Je n'excuse nullement le fait de se défouler sur les animaux, madame Abeille ; je dis que la dérive existe partout où il y a de l'humain. Si aucun gendarme n'est affecté sur les routes de France aujourd'hui, tous les stops et toutes les lignes continues risquent de ne pas être respectés, et pourtant, on ne met pas un gendarme à tous les stops et même si c'était le cas, certains distinguent entre stops glissés et stops marqués... Bref, la dérive est humaine dans tout processus de production, de matière vivante ou autre.

Ensuite, j'ai dit ma réticence sur la vidéosurveillance. Car il faudrait alors affecter une personne pour visionner tous les films. Faudrait-il vérifier les cinq ou six jours d'abattage ? Ou le faire de temps en temps, mais comment ferez-vous dans la pratique ?

M. Gérard Clemente. Jusque dans les années 2000, les agneaux de lait étaient anesthésiés dans pratiquement tous les abattoirs avec une pince manuelle – ce système était moyennement performant et les animaux n'étaient pas toujours correctement étourdis. À notre niveau, nous avons donc fait installer une chaîne d'agneaux toute neuve, construite et brevetée par une entreprise française et que des Espagnols et des Italiens notamment sont venus voir. J'ai eu à cœur de faire installer cette chaîne pour avoir la garantie d'une anesthésie correcte des agneaux, d'un état de propreté du produit supérieur à celui en processus manuel et, enfin, pour m'assurer du confort social des opérateurs – et certainement pas pour les rendements ou les ratios. Et effectivement, la productivité n'a pas été prise en compte puisque nous tournons à 10 agneaux par abatteur, contre 14 lorsque nous opérions à la main. Ce *restrainer* amène correctement 80 % des animaux à la pince d'anesthésie ; les 20 % restants doivent être « gérés », mais nos opérateurs savent gérer ce type de situation, en arrêtant la chaîne – encore faut-il le faire.

Nos tarifs sont supérieurs à ceux des abattoirs industriels pour plusieurs raisons : l'économie d'échelle n'existe pas chez nous, les gens sont bien payés, nous n'employons pas de main-d'œuvre étrangère, et tous nos clients – nos partenaires, devrais-je dire – sont

d'accord pour payer ce prix. Les éleveurs sont peu nombreux en France à pouvoir se targuer d'avoir un établissement spécialisé dans l'abattage, la découpe et le conditionnement à moins de dix minutes de chez soi. Nous avons un gros client depuis une dizaine d'années, satisfait de la qualité de notre travail après avoir traité avec d'autres abattoirs, et capable de nous payer un peu plus qu'un abattoir industriel. Notre prix est fonction du volume – il n'est pas le même pour un éleveur qui amène un veau et pour un chevillard avec 80 vaches, par exemple. Pour le bovin, le prix est de 33 à 40 centimes le kilo, soit 200 euros pour une bête de 500 kg ; pour un agneau de lait, qui ne fait que 7 kg en poids carcasse, le prix va de 1 euro à 1,70 euro. Ce tarif inclut des taxes d'État et les taxes afférentes à l'équarrissage – 55 % des produits partent à l'équarrissage.

M. Jacques Lamblin. Vos prix sont très corrects.

M. Gérard Clemente. Tout dépend de l'activité des abattoirs, car plusieurs éléments ont une incidence sur le prix : la valorisation du cinquième quartier, le salage du cuir, la mise en palettes, le transport, etc.

M. le président Olivier Falorni. Avez-vous parlé avec vos agents de la vidéosurveillance ?

M. Gérard Clemente. J'en ai parlé le lendemain en posant trois questions. Aux intéressés, d'abord, pour savoir si ces pratiques étaient fréquentes et pourquoi ils avaient fait cela. Aux autres agents qui officient à ces postes, ensuite, pour savoir s'ils avaient eux-mêmes ce type de comportement... Ah pardon, je croyais que vous m'aviez posé la question de savoir si j'avais parlé de la vidéo diffusée sur Internet !

M. le président Olivier Falorni. Certes, mais nous sommes très intéressés par les réponses que vous avez obtenues à ces trois questions !

M. Gérard Clemente. L'intéressé concerné par les coups m'a répondu : « Je me suis énervé ». Les autres ont dit : « Non, nous n'avons pas fait ça ».

M. Michel Etchebest. L'équipe incriminée par la vidéo a reconnu les faits. Les abatteurs de l'autre équipe, absente cette semaine-là, ont déclaré n'avoir jamais commis de telles pratiques – ceux-là ont davantage d'ancienneté chez nous.

M. le président Olivier Falorni. Pour finir, avez-vous évoqué avec les agents la possibilité d'installer une vidéosurveillance dans votre abattoir ?

M. Gérard Clemente. Non, car l'abattoir est fermé. Je n'ai pas revu mes collègues : ils travaillent dans les abattoirs voisins, à Oloron et à Saint-Jean-Pied-de-Port, car l'activité de découpe et de conditionnement est maintenue.

M. Michel Etchebest. Un accident chirurgical ou un accident d'anesthésie n'entraîne pas la fermeture d'un hôpital. Dans notre cas, il n'y a eu ni accident sanitaire, ni tromperie, ni empoisonnement ; c'est un problème de non-conformité dans une procédure, qu'il est possible de corriger, et le procureur définira les fautes éventuelles. Je ne comprends donc pas la fermeture notre abattoir. J'avais suspendu l'activité pour démontrer notre bonne foi. Mais cela fait maintenant trente jours que notre établissement est fermé et nos clients sont en train de prendre leurs habitudes ailleurs. Nous avons apporté à la DDPP l'ensemble des garanties nécessaires pour les quelques ajustements demandés pendant la fermeture – mise à jour des registres, installation de la vitre, etc. Le ministère de l'agriculture et la préfecture ne peuvent

pas se déplacer chez nous avant le 17 ou le 19 mai, car la Direction générale de l'alimentation doit statuer auparavant. J'espère que mes propos seront entendus. Il faudrait que cette inspection de réouverture ait lieu le plus rapidement possible, faute de quoi, notre outil se retrouvera en grand danger, ainsi que toute la filière, mais aussi la communauté de communes – elle est caution de l'ensemble des prêts de l'abattoir – même si celui-ci est en bonne santé actuellement. On va mettre tout le monde à genoux, à commencer par notre abattoir.

M. le président Olivier Falorni. Le message est passé. Monsieur le maire, monsieur le directeur, merci de votre présence.

La séance est levée à treize heures.



Membres présents ou excusés

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

Réunion du jeudi 28 avril 2016 à 11 h 30

Présents. - Mme Laurence Abeille, M. Élie Aboud, Mme Sylviane Alaux, M. Guillaume Chevrollier, Mme Françoise Dubois, M. William Dumas, M. Jacques Lamblin, M. Thierry Lazaro, M. Pierre Morel-A-L'Huissier, M. Fabrice Verdier

Excusé. - M. Arnaud Viala