

A S S E M B L É E      N A T I O N A L E

X I V <sup>e</sup>      L É G I S L A T U R E

# Compte rendu

## Commission des affaires économiques

Mercredi  
9 octobre 2013  
Séance de 9 heures 30

Compte rendu n° 6

SESSION ORDINAIRE DE 2013-2014

**Présidence  
de M. François Brottes**  
*Président*

– Table ronde, ouverte à la presse, sur les abattoirs avec la participation de :

– M. Patrick Dehaumont, directeur général de l'alimentation ;

– M. Dominique Langlois, président de l'interprofession bétail et viande (Interbev) ;

– M. Éric Barnay, président de l'Observatoire national des abattoirs (ONA) et de la Fédération nationale des exploitants d'abattoirs prestataires de services (FNEAP) ;

– M. Philippe Dumas, président de SICAREV ;

– M. Paul Rouche, directeur délégué du syndicat national de l'industrie des viandes et du syndicat national du commerce du porc (SNIV-SNCP)..... 2

– Informations relatives à la commission..... 19



La commission a organisé une table ronde ouverte à la presse sur les abattoirs avec la participation de M. Patrick Dehaumont, directeur général de l'alimentation, M. Dominique Langlois, président de l'interprofession bétail et viande (Interbev), M. Éric Barnay, président de l'Observatoire national des abattoirs (ONA) et de la Fédération nationale des exploitants d'abattoirs prestataires de services (FNEAP), M. Philippe Dumas, président de SICAREV et M. Paul Rouche, directeur délégué du syndicat national de l'industrie des viandes et du syndicat national du commerce du porc (SNIV-SNCP).

**M. le président François Brottes.** Le directeur général d'Alcatel-Lucent étant en Asie, nous ne pourrons l'auditionner que mardi ou mercredi prochain. Corinne Erhel présentera, la semaine prochaine également, la résolution sur le numérique. Enfin, nous examinerons le projet de loi de Mme Pinel relatif à l'artisanat, au commerce et aux très petites entreprises, déposé à l'Assemblée le 21 août dernier ; je vous propose de nommer Fabrice Verdier comme rapporteur.

À M. Jacob qui, au nom de son groupe, s'est ému en Conférence des présidents de la quantité de travail de la Commission, j'ai indiqué que vous en redemandiez tous.

**M. Daniel Fasquelle.** Il est nécessaire que nous réalisons des auditions liées à l'actualité économique quitte à bousculer parfois notre emploi du temps. Reste que le programme législatif de la Commission d'ici aux prochaines élections municipales est délirant. Nous ne pourrons pas travailler dans de bonnes conditions.

**M. le président François Brottes.** À chaque jour suffit sa peine. Je m'efforce de concilier au mieux les auditions liées à l'actualité et le travail législatif.

Sous réserve de sa transmission par le Sénat, nous examinerons le 23 octobre prochain la proposition de loi relative aux missions de l'établissement national des produits agricoles et de la pêche maritime ; je vous propose de désigner Clotilde Valter comme rapporteure.

À l'issue de l'audition de M. Montebourg, j'avais annoncé la mise en place d'une mission d'information sur l'impact des gaz de schiste sur le marché de l'énergie en Europe. Je vous propose que Frédéric Barbier pilote ce travail.

Nous en venons à la table ronde sur les abattoirs au cours de laquelle je souhaite qu'on n'oublie pas la filière halal. On compte environ 70 abattoirs industriels, de plus en plus spécialisés, et 160 abattoirs de proximité, de plus en plus fragilisés. Chaque semaine ou presque l'un d'eux ferme.

Nous accueillons donc aujourd'hui Éric Barnay, président de l'Observatoire national des abattoirs, instance nationale de réflexion, d'analyse et de prospective regroupant toutes les parties concernées et dédiées à l'abattage, et de la Fédération nationale des exploitants d'abattoirs prestataires de services, FNEAP, Patrick Dehaumont, directeur général à la direction de l'alimentation, pour tout ce qui relève de la sécurité sanitaire, Dominique Langlois, président d'Interbev, Paul Rouche, directeur délégué du SNIV-SNCP, représentant les entreprises françaises d'abattage, de découpe et de transformation des viandes, et Philippe Dumas, président de SICAREV. Plusieurs types de structures sont ainsi représentés.

**M. Éric Barnay, président de l'Observatoire national des abattoirs (ONA) et de la Fédération nationale des exploitants d'abattoirs prestataires de services (FNEAP).** L'Observatoire a été mis en place il y a une dizaine de mois. Il s'est réuni une seule fois en

séance plénière et un groupe de travail a été créé il y a quinze jours. L'ONA a pour but de déterminer quels abattoirs constituent un atout pour les régions et ceux qui présentent au contraire des difficultés. Constatant une surcapacité d'abattage du fait de la diminution de l'activité, nous avons mis en place des groupes de travail dans les régions.

Je dirige par ailleurs, depuis vingt-trois ans, un abattoir public et suis président de la FNEAP – dont le « P » signifiait auparavant « public ». Les abattoirs prestataires représentent 102 outils d'abattage – dont 20 % sont publics – sur 285, à savoir seulement 8 % de l'abattage. Chaque type d'abattoir est tenu d'équilibrer ses comptes.

L'ONA se réunira en janvier afin de faire le point sur les éventuelles solutions que les régions auront trouvées pour une meilleure gestion des activités d'abattage, certaines régions étant marquées par une désertification quand d'autres connaissent une surcapacité.

**M. le président François Brottes.** L'évolution du cadre réglementaire européen et national, qu'il s'agisse des agréments sanitaires, du bien-être animal, de la traçabilité, peut-elle être source de difficultés pour les abattoirs ?

**M. Patrick Dehaumont, directeur général de l'alimentation.** La direction générale de l'alimentation s'intéresse à l'ensemble de la chaîne alimentaire, l'action sanitaire pouvant ainsi être déclinée de l'amont à l'aval avec une logique d'intervention, d'analyse des risques, de professionnalisation des inspecteurs et de ciblage de certains contrôles. En veillant à la sécurité sanitaire, la DGA assure une mission régaliennne, le professionnel restant le premier responsable des produits qu'il met sur le marché.

En matière de contrôle sanitaire, les abattoirs sont soumis à des obligations très cadrées au niveau européen. Le dispositif en vigueur dans les États membres de l'UE est homogène. Inspecté de façon régulière par des contrôleurs de l'État, des vétérinaires officiels assistés par des techniciens des services sanitaires qui sont des fonctionnaires de l'État, le professionnel doit respecter des règles concernant la conformité des installations, les *process*, les conditions de fonctionnement de l'établissement, la qualité des produits, l'aptitude à mettre en place des plans de maîtrise de la sécurité sanitaire... Les inspecteurs contrôlent en outre les animaux vivants qui entrent à l'abattoir, les produits tout au long de la chaîne d'abattage et apposent, *in fine*, les estampilles attestant de la qualité sanitaire des produits et apportant la garantie de l'État.

Quelque 1 500 agents peuvent ainsi consigner, pour analyses complémentaires, voire retirer des produits considérés comme impropres à la consommation. L'abattoir est un point de passage important en matière de denrées alimentaires : on y collecte des données issues de l'élevage, on examine les animaux tout au long de la chaîne par le biais de gestes très codifiés de recherche de pathologies ou de risques pour le consommateur. Faute d'inspection sanitaire l'abattoir ne peut pas fonctionner. Nous tâchons par ailleurs de responsabiliser les professionnels des abattoirs de volailles dans la réalisation de cette inspection.

Ce dispositif, intégrant la vérification des conditions de bien-être animal, la remontée de données épidémiologiques à partir des élevages, l'inspection des produits et les garanties sanitaires, est important non seulement pour assurer la sécurité alimentaire du consommateur, mais essentiel pour s'assurer de la confiance de nos partenaires étrangers pour mieux exporter nos produits. De nombreux pays sont très attentifs aux garanties sanitaires ; or notre système a toujours visé à maintenir un haut niveau de protection du citoyen grâce auquel les professionnels exportent mieux.

**M. le président François Brottes.** La crise de l'élevage est un enjeu crucial de la réforme de la politique agricole commune (PAC). M. Langlois, observateur avisé, va peut-être nous donner des pistes pour nous sortir de cette situation.

**M. Dominique Langlois, président de l'interprofession bétail et viande (Interbev).** Je peux en tout cas, dans un premier temps, vous dresser le tableau d'une situation noire. L'ensemble des maillons de la filière bovine et ovine traversent une crise durable : la décapitalisation ne cesse de s'accélérer, le renouvellement des générations dans le monde de l'élevage connaît des difficultés, la compétitivité du secteur industriel de l'abattage et de la transformation de viande baisse et la diminution de la consommation devient structurelle. Or la filière représente 380 000 emplois directs et réalise 1,1 milliard d'euros d'excédents à l'exportation. En outre, M. Dehaumont l'a rappelé, notre système sanitaire est inégalé dans le monde et nous ne devons rien céder dans le cadre des négociations notamment avec les États-Unis et le Canada.

Nous souhaitons vous délivrer trois messages forts.

Le premier est la nécessité impérieuse de relancer la production de viande en France. La réforme de la PAC doit y contribuer mais ce ne sera pas suffisant ; il faut qu'il y ait une réelle volonté d'engraisser des animaux pour lesquels on ne trouve plus de débouchés sur des marchés traditionnels. C'est le cas du marché italien où le nombre de brouards exportés est passé de un million à 800 000. Nous avons les capacités de les engraisser et de trouver des marchés ; seulement, par exemple, pour créer un élevage de mille bovins dans le Limousin, il faut plus de deux ans pour obtenir toutes les autorisations !

Le deuxième message concerne l'amélioration de la compétitivité des entreprises de viande en France. Il ne s'agit pas d'alléger les mesures de contrôle sanitaire – elles sont impérieuses. Mais il est inacceptable de devoir respecter des obligations sanitaires franco-françaises malgré la bonne nouvelle que constitue, cette semaine, la levée de l'interdiction des matériels à risque spécifiés (MRS) sur les ovins. Nous attendons en outre l'application de la disposition communautaire prévoyant la possibilité d'arrêter les tests relatifs à l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) puisqu'il n'y a plus de cas recensés en Europe. L'interprofession sera intransigeante sur le sujet, d'autant qu'aux termes de la jurisprudence du Conseil d'État, dès lors que l'UE décide de lever une interdiction en matière sanitaire, un État membre ne peut prendre de mesure plus contraignante.

Pour ce qui est de la compétitivité économique, la filière que je représente ne peut pas accepter une écotaxe qui représente près de trois quarts du crédit d'impôt compétitivité emploi (CICE) qui va surtout bénéficier à des entreprises de services qui n'en ont pas besoin. Nous attendons le choc de simplification. Nous respectons les règles sanitaires mais il faut avoir conscience qu'elles peuvent se révéler excessives.

Troisième message : il faut reconquérir les marchés extérieurs. La consommation a baissé de 3,5 % en France, c'est peu ou prou la moyenne européenne, alors que la Grèce, l'Italie, le Portugal subissent une crise sans précédent avec des baisses de flux de l'ordre de 25 à 30 %. En revanche, les pays extra-européens constituent une formidable opportunité, qu'il s'agisse des pays d'Asie – la France exporte au Japon, passant d'un marché de niches à un marché de volume –, de la Russie, des pays du pourtour méditerranéen – Algérie, Tunisie, Libye – ou de pays comme Dubaï ou l'Arabie Saoudite. En juin 2011, nous avons commis une erreur majeure avec la Turquie, grand pays importateur, en n'exportant plus de viande en carcasses mais des animaux vivants, ce qui revient à délocaliser l'activité de transformation

de la viande française, c'est-à-dire à installer une usine d'abattage en Turquie. Si nous ne faisons rien, les Brésiliens, les Australiens, les Indiens vont investir ce marché avec leur viande dont la qualité sanitaire est déplorable.

Pour ce qui est de l'abattage rituel, certaines initiatives parlementaires, notamment sénatoriales, visent à imposer un étiquetage spécifique. Les chiffres donnés pendant la campagne présidentielle concernant l'Île-de-France étaient totalement faux – le rapport du Conseil général de l'agriculture, de l'alimentation et des espaces ruraux (CGAAER) n'était pas représentatif puisqu'il ne ciblait que les abattoirs pratiquant l'abattage rituel. Seulement 4 % de la viande abattue rituellement est commercialisée hors du circuit de l'abattage rituel (pour un total de 1,3 million de tonnes par an). La viande issue de l'abattage rituel ne présente aucune différence de qualité organoleptique. Sur le plan sanitaire, l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES), compte tenu du fait que ce type de viande ne présentait pas de risque spécifique, a décidé qu'il n'y avait pas lieu de prendre de mesures spécifiques sur le plan sanitaire. Étiqueter l'abattage rituel revient à stigmatiser des cultes et à se couper totalement de l'exportation – 95 % de la viande exportée est abattue rituellement.

**M. le président François Brottes.** Je vous remercie pour votre franc-parler. Je souhaite que M. Barnay évoque la soixantaine d'abattoirs publics.

**M. Éric Barnay.** On compte une quinzaine d'abattoirs 100 % publics, c'est-à-dire détenus par une ville ou une intercommunalité et employant des agents publics. Pour le reste, les collectivités donnent délégation de service à des sociétés privées. La production de ces structures va de 100 à 25 000 tonnes par an. Les collectivités ont assez souvent laissé ces outils publics à des sociétés privées pour en alléger le fonctionnement, confié à des professionnels. S'ils sont très minoritaires, ces outils publics soutiennent l'artisanat local sans être, le plus souvent, spécialisés dans une filière d'abattage – ils sont multi-espèces –, ce qui représente des coûts plus élevés. Certaines collectivités décident, malgré ce coût, de « récupérer » l'abattoir en question afin d'éviter sa fermeture.

**M. le président François Brottes.** On note pour les abattoirs industriels une tendance à la concentration. M. Rouche va nous en parler, de même que du traumatisme vécu par la filière porcine.

**M. Paul Rouche, directeur délégué du syndicat national de l'industrie des viandes et du syndicat national du commerce du porc (SNIV-SNCP).** L'industrie de la viande a pour première vocation de valoriser la production de l'élevage français et présente deux caractéristiques. La première est que nous sommes des entreprises de main-d'œuvre – deuxième poste de charges après l'achat de la matière première. Pour un chiffre d'affaires de 15 à 18 milliards d'euros, les entreprises de la filière, réparties sur l'ensemble du territoire, emploient 60 000 salariés. La seconde caractéristique est que nous évoluons sur un marché européen voire international : un porc sur trois produits en France est vendu en dehors de nos frontières. La France exporte 700 000 tonnes par an de viande et en importe 500 000.

La priorité pour nos outils d'abattage est d'être compétitifs sur le marché français par rapport aux produits importés et sur le marché international pour pouvoir exporter. Nous devons par conséquent lutter contre les distorsions de concurrence et valoriser au mieux notre production sur le marché national avec le concours de la grande distribution.

Il faut tenir compte, j'y insiste, de l'importance de la main-d'œuvre – car il n'existe pas de machines pour désosser, dégraisser et découper. Or certains pays européens utilisent une main-d'œuvre à bas coût – on peut parler de *dumping* social –, et nous concurrençant sur le marché national ou à l'export avec des prix très inférieurs aux nôtres comme en Allemagne – quelque 4 euros de l'heure contre près de 10 euros en France – ou en Espagne.

Nous avons par ailleurs besoin d'obtenir des autorisations beaucoup plus rapidement afin de relancer l'élevage. Certaines taxes vont nous pénaliser, M. Langlois a évoqué l'écotaxe – or nos entreprises n'ont pas d'autre choix que d'utiliser leurs camions pour aller chercher les animaux et pour livrer la viande.

Enfin, sur le marché intérieur, nos partenaires de la grande distribution luttent pour proposer les prix les plus bas et les PME que nous représentons en partie en font les frais.

**M. le président François Brottes.** Quand l'écotaxe a été conçue, le CICE n'existait pas.

Philippe Dumas est lui-même éleveur, administrateur de coopérative. Le modèle coopératif s'en sort-il mieux que les autres modèles ?

**M. Philippe Dumas, président de SICAREV.** Je suis en effet éleveur dans le département de la Loire et président d'un groupe coopératif. Le secteur coopératif représente 27 % de l'abattage, 10 000 salariés, et 4,2 milliards d'euros de chiffre d'affaires. Sa spécificité est le lien très fort entre la production et les outils industriels : des producteurs investissent dans leurs outils pour en maîtriser la destinée, l'évolution. Cela implique une forte dynamique de la production. Nous avons donc besoin d'une PAC forte, favorable à l'élevage donc à l'emploi industriel.

En ce qui concerne le choc de simplification, si l'image des produits français en termes de sécurité alimentaire représente un incontestable atout à l'export, il convient d'en finir avec les tests ESB qui provoquent une distorsion de concurrence avec les pays étrangers. De même, il ne saurait être question d'instaurer des tests libératoires sur le steak haché uniquement en France, sans avoir au préalable réfléchi sur la valeur ajoutée que nous sommes capables d'apporter à nos produits.

L'écotaxe fait également partie des éléments de compétitivité. Le secteur de l'élevage subit une triple peine : on ne peut livrer les aliments aux élevages qu'en camion ; le transport des animaux dans les outils d'abattage ne peut se faire qu'en camion ; il en va de même pour la livraison de la viande et pour l'évacuation des sous-produits. Il faut donc très sérieusement réfléchir à exonérer l'élevage de cette taxe.

Par ailleurs, s'il ne saurait être question, dans un marché ouvert, d'interdire l'importation de produits, nous devons nous montrer capables d'informer le consommateur du lieu où les animaux sont nés, ont été élevés et abattus. Il s'agit aussi de l'informer sur la valeur ajoutée que nous apportons. L'étiquetage de l'origine ne revient pas à fermer les frontières de la France, mais à donner un libre choix au consommateur.

Quant au CICE, le sort des coopératives étant en suspens, je vous demanderai de faire en sorte qu'elles puissent en bénéficier car il s'agit d'un bon outil pour aider notre industrie. Est-il un vrai atout pour les services ? Je ne suis pas sûr que les entreprises de service souffrent d'un problème de compétitivité. L'industrie a besoin d'exporter. Certains produits

ont une valorisation du fait d'habitudes alimentaires différentes – toutes les oreilles de cochon ne sont pas consommées en France.

Un vrai débat interprofessionnel a lieu au sujet de l'export. Faut-il exporter des animaux vivants, seulement des carcasses ? Souvent, malheureusement, on ne choisit pas. Nous avons besoin des services de l'État pour nous montrer le plus efficaces et réactifs, pour être présents les premiers dans des pays qui décideraient de s'ouvrir à tel ou tel marché.

**M. le président François Brottes.** Si les artisans qui n'ont pas de salariés sont exclus du CICE, ce n'est *a priori* pas le cas des coopératives.

**M. Germinal Peiro.** Les chiffres de l'abattage baissent régulièrement en volume. Il faut donc soutenir l'élevage, qu'il s'agisse de l'élevage extensif en montagne ou dans les zones intermédiaires, ou de l'élevage industriel ailleurs. Le Président de la République souhaite ainsi réorienter la PAC en direction de l'élevage.

Un autre problème se pose, celui de l'aménagement du territoire. La disparition d'abattoirs locaux est un frein au développement des activités de production d'élevage. Dans les Pyrénées-Atlantiques, où il ne reste plus qu'un seul abattoir, dans de nombreux départements où les abattoirs ont totalement disparu, il paraît impossible de développer ou même de maintenir une activité de production.

Le tout-public ayant ses limites – les collectivités locales, souvent trop petites, n'ont pas les moyens de maintenir ces abattoirs – quelles sont les possibilités de partenariat public-privé pour parvenir à maintenir des unités d'abattage et en garantir un nombre suffisant sur l'ensemble du territoire ?

**M. Daniel Fasquelle.** Nous avons un devoir de transparence vis-à-vis des consommateurs. Je ne suis pas d'accord avec vous, monsieur Langlois : ils doivent savoir quel a été le mode d'abattage. La désinformation que vous dénoncez est imputable à un défaut de transparence.

Outre la question de l'exportation, il convient également d'évoquer la concurrence déloyale en matière d'importations. La viande abattue en France se trouve en concurrence directe avec de la viande abattue dans d'autres pays qui n'ont pas du tout les mêmes exigences. Comment pouvons-nous dès lors nous protéger ?

Enfin, je me bats pour conserver l'abattoir de Fruges, dans le Pas-de-Calais. La communauté de communes n'en a pas les moyens à elle seule. Pourtant, s'il est fermé, c'est toute la filière viande qui risque d'être déstabilisée alors qu'on peut la renforcer et même créer de nouveaux emplois en jouant la carte de l'économie touristique en développant des produits transformés.

**M. Thierry Benoit.** Qui tire le marché ? Les consommateurs. Aussi je souhaite savoir quelle est l'évolution tendancielle de la consommation en France, en Europe et dans le monde. Je ne suis pas convaincu qu'en France tous les éléments convergent pour valoriser la consommation de viande.

Il y a quelques années, on a laissé la filière ovine se déstructurer, si bien qu'elle est aujourd'hui déficitaire. Si la même chose se passe pour les filières bovine ou porcine, nous risquons de perdre un potentiel de production que nous retrouverons difficilement. Nous devons tout mettre en œuvre pour le conserver.

Je suis convaincu moi aussi que la France est à la pointe en matière de sécurité sanitaire alimentaire en Europe et dans le monde. Mais je me demande si ce n'est pas un argument de concurrence déloyale. Je souhaite vous interroger sur l'indication de l'origine des viandes, notamment pour les plats composés de produits transformés.

Je suis un élu de Bretagne et je sais ce que l'on doit à l'agriculture et à l'industrie agroalimentaire en termes d'emplois. Nous souhaitons les préserver à tout prix, même dans le cadre d'une restructuration nécessaire de nos outils d'abattage.

Enfin, vous m'apprenez que 95 % de nos viandes exportées proviennent d'animaux abattus rituellement. Or nous vivons dans un pays dont les règles ne sont pas les mêmes que les pays demandeurs. Comment la France et l'Europe peuvent-elles s'adapter ?

**Mme Brigitte Allain.** Selon le rapport du CGAAER, les abattoirs industriels tendent à se regrouper. Cette concentration contredit complètement les préconisations visant plutôt à rapprocher l'abattoir du bassin de production, ne serait-ce que pour respecter le principe du bien-être de l'animal et pour réduire les coûts de transport.

De nombreuses préconisations du rapport visent à la privatisation voire à la fermeture des abattoirs publics de petite taille. Or le Président de la République a réaffirmé son souhait d'une réorientation de l'agriculture pour favoriser une consommation de proximité – qu'il est impossible de développer sans abattoir de proximité.

Le rôle des élus est donc essentiel pour organiser l'aménagement du territoire. Ainsi, en ce qui concerne les abattoirs industriels, il faut réfléchir au passage au rail pour le transport. Pour les abattoirs locaux, au contraire de ce qui est préconisé par le rapport, il convient d'étudier les possibilités du maintien du maillage. Un petit abattoir, dans ma circonscription, a été maintenu grâce à un fort investissement de la commune – 300 000 euros –, laquelle ne le regrette en rien puisque la production de viande, aujourd'hui de 3 000 tonnes par an, est en constante augmentation.

**M. André Chassaigne.** Il est de l'intérêt général de maintenir des abattoirs voire d'en créer de nouveaux dans les zones de désertification. Or on assiste à une sorte de politique de la patate chaude pour savoir qui aura la maîtrise de l'outil : collectivité locale ou entreprise privée – avec souvent les pires difficultés. On arrive souvent à trouver des solutions par le biais de partenariats public-privé. Les coûts de fonctionnement n'étant pas le seul problème, existe-t-il un plan d'investissement pour moderniser les abattoirs ? Des perspectives s'ouvrent-elles avec la réforme de la PAC ?

Chacun sait que la mise en œuvre de la révision générale des politiques publiques (RGPP) a conduit à des suppressions très importantes de postes de vétérinaires, notamment dans les services de contrôle du secteur alimentaire animal. Un rapport de novembre 2008 portant sur la filière avicole, réalisé par la mission de l'office alimentaire vétérinaire, soulignait que la RGPP avait des conséquences non seulement en termes de sécurité sanitaire mais aussi de non mise en œuvre des tâches communautaires. Où en sommes-nous de la couverture du territoire en matière de contrôle vétérinaire ? Cette insuffisance ne crée-t-elle pas une distorsion supplémentaire de la concurrence ? En effet, le contrôle aux frontières des importations de viande est-il vraiment effectué ? Doit-on craindre une forme de laxisme à ce sujet ?



Enfin, pour ce qui est du marquage d'origine, nous espérons que le projet de loi sur la consommation le prévoira au moins pour les plats transformés. Quels en seraient les coûts ?

**Mme Jeanine Dubié.** J'appelle votre attention sur le cas des sociétés privées qui exploitent des abattoirs dans le cadre d'une délégation de service public. Elles décident, souvent pour des raisons de rentabilité, de transformer des abattoirs publics multi-espèces en abattoirs spécialisés. Cette démarche est pénalisante, tant pour certains éleveurs, obligés de parcourir des centaines de kilomètres, que pour les territoires concernés, et pour le développement des circuits courts.

Comment les abattoirs mettent-ils en œuvre les obligations sanitaires qui leur incombent ? Comment se déroulent les contrôles de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) ? Les cas de fraude sont-ils nombreux ?

**M. Patrick Dehaumont.** La réglementation sanitaire ne constitue pas un frein à l'organisation de circuits courts auxquels plusieurs pages sont consacrés sur le site internet du ministère de l'agriculture afin d'aider les professionnels. Pour ma part, que ce soit au nom de la protection animale ou pour des raisons sanitaires, je ne puis qu'y être favorable car en évitant de transporter les animaux vivants, on limite les mauvais traitements.

De plus, l'abattoir de proximité qui permet d'effectuer des abattages d'urgence joue un véritable rôle de service public. Il devient de plus en plus difficile de faire abattre les animaux blessés ou très malades quand il faut parcourir des centaines de kilomètres.

Il est incontestable que la RGPP a entraîné une baisse drastique des moyens. Après un premier effet vertueux en termes d'organisation et de priorisation des besoins, nous avons atteint une limite. Le ministre de l'agriculture, M. Stéphane Le Foll, a d'ailleurs obtenu que les effectifs liés au programme 206 consacré à la sécurité sanitaire soient sanctuarisés à partir de cette année. Je précise qu'ils avaient été maintenus pour ce qui concerne les missions d'inspection obligatoires des abattoirs. Depuis 2007, environ 1 500 personnes sont restées affectées à l'inspection permanente des abattoirs alors même que les tonnages ont diminué. Il est vrai, en revanche, que d'autres secteurs, non soumis à des obligations de contrôle permanent, ont vu la fréquence des inspections diminuer. En clair, je considère que nous n'avons pas pris de risques exorbitants en matière de sécurité sanitaire.

Les viandes circulent librement au sein de l'Union européenne. Les pays membres apportent tous une garantie de qualité concernant leurs produits. Quant à ceux qui proviennent de pays tiers, ils sont contrôlés par sondage aux frontières de l'Union. S'il faut reconnaître que la pression exercée à ce titre est limitée, nous ne devons pas oublier que des exigences sont formulées en amont, et que des inspections communautaires sont effectuées par l'Office alimentaire et vétérinaire de l'Union européenne. De façon générale, sur le plan sanitaire, les abattoirs qui exportent vers l'Union sont très modernes et ne posent pas de problème – malheureusement, nous ne pouvons pas être aussi rassurants en ce qui concerne les résidus des denrées animales ou végétales.

L'étiquetage systématique améliorerait sans doute la traçabilité, la transparence et la confiance du consommateur mais sa mise en place peut être complexe et coûteuse, ce qui entraînerait une augmentation des prix. De plus, si ce dispositif permet d'obtenir des informations, il n'apporte aucune garantie sanitaire supplémentaire car les produits passent en tout état de cause par le crible de l'inspection sanitaire.

Madame Dubié, la DGCCRF n'est pas en charge de l'inspection sanitaire des abattoirs. La direction de l'alimentation travaille néanmoins avec elle sur des dossiers relatifs à des fraudes et sur des questions de traçabilité qui peuvent concerner des abattoirs, comme ce fut le cas lors du récent scandale de la viande de cheval.

**M. Dominique Langlois.** La baisse de la production induit une réduction des abattages d'environ 8 %. Le recul actuel de l'élevage se traduira demain par une véritable hécatombe dans le secteur français de l'abattage. Sans approvisionnement suffisant, les abattoirs ne pourront plus amortir leurs frais fixes qui représentent 80 % de leurs charges. Les banques ne suivront pas les quatre cinquièmes des abattoirs français qui ne disposent pas de fonds propres. Si rien n'est fait, les abattoirs sont morts.

Aujourd'hui, nos importations sont supérieures à nos exportations. Nous exportons des jeunes bovins consommés pour leur viande ; nous importons des pièces nécessaires à la fabrication du steak haché ou à la demande de la restauration collective qui ne retient comme seul critère d'achat que le prix. Nos écoles ne pourraient-elles pas au moins consommer de la viande française ?

L'interprofession s'est prononcée sur l'étiquetage « né, élevé, abattu, transformé en France » pour la viande bovine, porcine, et la viande de volaille. Sur cette base, le ministre de l'agriculture a annoncé la création du logo « Viandes de France », et, au Sénat, M. Alain Fauconnier, corapporteur du projet de loi relatif à la consommation a fait adopter à l'unanimité le mois dernier un amendement relatif aux quatre critères. Le Premier ministre a demandé au ministre de l'agriculture de soutenir cette mesure à l'Assemblée ; j'espère qu'elle recevra votre appui.

**M. le président François Brottes.** Les députés sont unanimes sur le sujet !

**M. Dominique Langlois.** Les transformateurs constitués en grands groupes sont informés par les industriels de l'origine des produits ; ils ont les moyens de communiquer sur la traçabilité et sur l'origine des viandes. En 1996, Interbev a bien mis en place la signature « Viande bovine française » en quinze jours, alors que personne n'y croyait ! Il a ensuite fallu attendre quatre ans pour qu'une telle pratique soit généralisée au niveau européen.

La crise de la viande de cheval a entraîné une diminution de la consommation de 30 % des produits élaborés à base de viande. Résultats : nous nous retrouvons aujourd'hui avec des stocks comme nous n'en avons jamais connu. Pendant ce temps une grande enseigne de restauration communique sur l'origine française de sa viande et joue sur les mots : 80 % de ces produits sont bien d'origine française, mais c'est vrai pour seulement 30 % de la viande qu'elle nous vend.

Lorsque l'abattage recule de 8 %, comment voulez-vous investir ? La priorité, c'est de régler les salaires. L'investissement est pourtant nécessaire pour maintenir les outils en état et transformer les abattoirs classés 3 afin qu'ils puissent exporter. Il doit aussi être consacré aux nouvelles technologies afin de moderniser et d'automatiser les équipements et de rendre les métiers de l'abattage plus attractifs et moins pénibles. Nous avons besoin de recruter mais, pour cela, il faut réduire la manutention. Nous pourrions alors attirer des candidats vers nos métiers et embaucher plus facilement des femmes par exemple. Nous refusons l'esclavagisme social tel qu'il semble se pratiquer en Allemagne : des salariés sont payés 3 euros de l'heure et s'entassent à dix dans une chambre. Nous devons également recruter des vendeurs car nous avons constaté que la consommation ne baissait pas quand des professionnels conseillaient les

clients. Nous aurons besoin de 15 000 professionnels dans les trois ans à venir. Cela mérite de se mobiliser !

Je n'ai rien contre les circuits courts, mais ne rêvons pas : s'il ne restait plus qu'eux, l'industrie française de la viande disparaîtrait ! Les charolais ne peuvent pas être seulement abattus et consommés en Saône-et-Loire. Ce système ne peut être érigé en modèle d'une industrie performante de la viande française.

**M. le président François Brottes.** Lors d'un déplacement de notre Commission à Bruxelles avec le ministre délégué chargé de l'économie sociale et solidaire et de la consommation, M. Benoît Hamon, nous avons conclu que la loi devait conforter le dispositif de traçabilité.

**M. Philippe Dumas.** Nous ne pratiquons pas l'abattage rituel pour le plaisir, mais parce qu'il existe un marché pour certaines pièces de viande. Comme il n'est pas question de gaspillage, il nous faut bien valoriser l'ensemble du produit. L'abattage est un métier de désassemblage. C'est l'inverse de l'industrie automobile. Cette dernière assemble des pièces détachées pour produire une voiture ; nous, nous faisons entrer un bovin dans une chaîne de laquelle sort un certain nombre de pièces. En cas d'abattage rituel, celles qui n'intéressent pas le marché concerné doivent bien être valorisées autrement. Étiqueter systématiquement halal, c'est courir à la catastrophe !

L'industrie de l'abattage est caractérisée par la lourdeur des charges fixes. En situation de surcapacité, comme celle que nous connaissons en ce moment, les abattoirs ne tournent pas à plein et n'arrivent plus à faire face. Nous assistons en conséquence à des concentrations. La spécialisation répond de même à un impératif de rentabilité : elle permet de gérer les sous-produits et les déchets, d'améliorer la productivité du travail, et de faire baisser les coûts.

Il est possible de faire intervenir les abatteurs particuliers. Au sein du groupe Sicarev, à Roanne, nous abattons pour deux autres chevillards. Il existe aussi dans le voisinage un outil de proximité que nous considérons comme utile et complémentaire. Cela dit, il faut rester réaliste : il n'y aura pas un abattoir de proximité dans tous les cantons de France. Les réalités économiques ne le permettent pas.

**M. Paul Rouche.** Dans le secteur du porc, la restructuration des outils est d'actualité. Le problème de la production mérite d'être soulevé : entre 2010 et 2013, nous sommes passés de 25 à 23 millions de porcs produits. Les deux millions manquants correspondent quasiment à la production de l'abattoir breton qui rencontre actuellement des difficultés. La question de nos structures d'élevage est donc essentielle.

Les premières propositions de la Commission européenne ne vont pas dans le sens de ce que souhaite la France. La notion « élevé, abattu » me paraît trop restrictive : le lieu de naissance n'est pas pris en compte, et seul le lieu d'élevage des deux derniers mois est retenu. De plus, aucune identification de la viande en tant qu'ingrédient n'est envisagée. Ces positions sont inquiétantes.

Je rappelle par ailleurs que chez nos principaux concurrents comme l'Allemagne ou l'Espagne, l'ensemble des produits est identifié par un drapeau ou un logo qui permet aux consommateurs de choisir. Il n'existe rien de tel chez nous alors que la mention de la France est assurément valorisante. Sait-on assez que 40 % de la charcuterie consommée dans notre pays est fabriquée à partir de produits importés ?

**M. Éric Barnay.** Les coûts supportés par les abattoirs publics multi-espèces de petite ou moyenne taille sont nécessairement plus élevés que ceux des abattoirs spécialisés.

Dans les années 60, la taxe locale d'usage (TLU) a permis de régler les annuités d'emprunt des collectivités nombreuses à construire des abattoirs. Cette taxe parafiscale a disparu en 2010 lors de la réforme du code rural. La question du maintien ou de l'ouverture de telles structures aujourd'hui ne se fera qu'au prix d'engagements des partenaires et après une étude approfondie de la situation de l'élevage et des surcapacités de la région.

Les règles sanitaires s'appliquent de la même façon à tous les abattoirs, quelle que soit leur taille. La charge est donc plus élevée pour les petites structures.

Particulièrement encadré aujourd'hui, l'abattage rituel est souvent pratiqué dans les circuits courts par les petits outils régionaux. En effet, au-delà de l'exportation, il existe un marché local qu'il ne faut pas négliger.

Alors que les petits outils prestataires ne représentent que 8 % de l'abattage français, ils abattent 40 % des ovins en raison de la forte consommation en main-d'œuvre liée au traitement de cette espèce.

**M. le président François Brottes.** Sans l'abattage rituel, la crise des abattoirs serait encore plus forte ?

**M. Éric Barnay.** Aucun marché n'est à négliger !

**M. Dominique Langlois.** On parle à tort des seuls produits halal alors qu'il faut aussi mentionner l'abattage rituel casher. Sans l'abattage rituel, nous perdrons une part du marché national mais aussi plus de 80 % de nos marchés à l'exportation vers les pays tiers. Est-ce ce que nous voulons ? Je rappelle que le décret et l'arrêté du 28 décembre 2011 obligent les outils qui pratiquent des abattages rituels à se déclarer. Ils doivent aussi employer des sacrificateurs formés, et tenir un registre des abattages et des commandes.

Les déséquilibres matière constatés concernent l'abattage rituel casher plus que l'abattage halal car la communauté israélite ne consomme que les avants.

**M. François Pupponi.** À mon sens, lorsque qu'un animal est abattu rituellement, tous les produits qui en sont issus doivent être rattachés à ce rite. Il faut en conséquence que les consommateurs soient informés : il n'y a aucune raison d'obliger qui que ce soit à consommer une viande sans disposer de l'information qui la concerne. Pour ma part, je précise que je suis athée, et je mange sans problème de la viande halal ou casher.

À l'avenir la proportion de l'abattage rituel ne fera qu'augmenter dans tout le pays. La demande provenant des communautés musulmane et juive restera forte.

L'Aïd pose un problème spécifique puisque cette fête religieuse entraîne un pic de consommation auquel les abattoirs ne sont pas en mesure de répondre. Nos invités peuvent-ils nous donner leur avis sur les abattoirs temporaires qui permettraient de faire face à la demande ?

**Mme Frédérique Massat.** Les orientations de la nouvelle PAC constituent une bouffée d'oxygène pour l'élevage. Si, jusqu'à présent les céréaliers percevaient les trois

quarts des aides, près de 1 milliard d'euros vont être transférés vers l'élevage. J'espère que, dans ce cadre, il sera possible de travailler sur l'abattage.

Il n'y a que 125 abattoirs en zone de montagne – 14 % des installations d'abattage. En la matière, certaines zones, comme le Massif central, peuvent être qualifiées de déserts. La Lozère, l'Aveyron, la Haute-Loire, l'Ardèche, le Puy-de-Dôme ou l'Allier ne disposent d'aucun abattoir. Ni les élus ni la population ne demandent l'installation d'un abattoir par canton, mais l'outil est nécessaire quand des produits de montagne reconnus par les textes demandent une transformation locale.

Pour un abattoir, comment se répartissent les coûts entre la main-d'œuvre, le foncier, les contrôles et les autres postes de dépenses ? Dans le prix final payé par le consommateur, quelle part revient à l'abattage ? L'abattage ambulante pourrait-il constituer une solution pour les zones de montagne ?

**M. Dino Cinieri.** Le 18 juillet dernier, Coop de France a signé un contrat de génération par lequel les entreprises coopératives de la filière alimentaire s'engagent à recruter d'ici à trois ans 30 000 jeunes de moins de trente ans, et 4 500 salariés âgés de cinquante ans et plus. Cet engagement est toutefois conditionné à l'application à ce secteur du crédit d'impôt pour la compétitivité et l'emploi (CICE).

À Rennes, le 12 septembre dernier, le Premier ministre affirmait : « Le CICE a été étendu au secteur agricole et alimentaire, pour un allègement de plus de 1 milliard d'euros. » Il ajoutait : « Il reste à finaliser la mise en œuvre du CICE sur les coopératives agricoles. Nous y travaillons avec Stéphane Le Foll auprès de la Commission européenne. » Malgré cette belle promesse, je constate, tout comme Mme Catherine Vautrin, qui est intervenue sur ce sujet lors des questions au Gouvernement du 17 septembre dernier, que le nombre d'entreprises éligibles à ce dispositif est aujourd'hui réduit à peau de chagrin. Les exploitations agricoles et viticoles relevant du régime forfaitaire en sont exclues, les sociétés de personnes n'en bénéficient pas pleinement, et les coopératives attendent la position de la Commission européenne depuis le mois d'avril dernier. Quels sont les allègements déjà en œuvre ? Quels sont les crédits déjà affectés ? Quel est le nombre de bénéficiaires ? Combien d'emplois sont concernés ? Où en est-on au niveau européen ?

**Mme Michèle Bonneton.** Dans les territoires ruraux et semi-ruraux, la survie des abattoirs de proximité est essentielle pour le développement des activités agricoles et du commerce local. Il faut veiller à mieux prendre en compte ces enjeux depuis Paris alors que les acteurs locaux font souvent preuve de dynamisme, par exemple lorsqu'ils créent des partenariats entre les professionnels et le public pour sauver certains abattoirs de proximité. Ce modèle ne remet évidemment pas en cause l'existence d'un secteur industriel tourné vers l'exportation.

Par ailleurs, ne pourrait-on pas faire des économies en limitant les transports des animaux ?

**M. Jean-Marie Tetart.** Je commencerai par saluer l'imagination des chefs d'entreprise qui permettent aux abattoirs de ne pas disparaître malgré un environnement aussi contraint.

Messieurs, selon vous, de quelles manières les collectivités locales peuvent-elles aider la filière de l'abattage ?

Le seul abattoir de porcs d'Île-de-France se trouve dans le département dont je suis l'élu. S'il poursuit son activité, en dépit de toutes les contraintes qui lui sont imposées, c'est parce qu'il mène une politique d'alliances vertueuses, aussi bien avec des éleveurs qu'avec l'industrie charcutière afin de créer des produits labellisés destinés aux grandes surfaces ou aux circuits locaux, qui permettent de dégager des marges. À mon sens, il faut encourager ce type de modèle.

**Mme Marie-Noëlle Battistel.** Les abattoirs de proximité sont de moins en moins nombreux. Les plus petits gèrent des salles de découpe et de mise sous vide offrant un service complet aux éleveurs et aux consommateurs.

Leur pérennité est mise en péril, notamment en zone de montagne, par la limitation de la production à cinq tonnes par jour. Dans ma circonscription, cette restriction oblige une petite structure produisant 6,5 tonnes par semaine à pratiquer deux jours d'abattage, ce qui génère des coûts supplémentaires et oblige les services de l'État à se déplacer deux fois. Malgré la lourdeur des démarches administratives nécessaires, l'obtention d'une dérogation à la règle des cinq tonnes est-elle possible ?

Dans ces mêmes zones, le manque de sacrificateurs, en particulier pour la période de l'Aïd, constitue aussi un véritable danger pour les éleveurs locaux dont une grande partie du chiffre d'affaires est enregistrée à cette occasion. Les personnes qualifiées sont généralement très âgées et la question de la formation de leurs remplaçants n'est pas résolue.

**M. Joël Giraud.** Les consommateurs ont réagi à la crise de la vache folle en se tournant vers les filières courtes qui s'appuient sur le travail des abattoirs de proximité. Si ces derniers ne constituent pas une solution unique, ce sont des outils efficaces et polyvalents qui ont montré leur capacité d'adaptation. Acteurs incontournables, ils sont nombreux à avoir consenti d'importants investissements pour respecter les normes nouvelles et proposer des services aux éleveurs locaux. Malgré la dynamique enclenchée, leur modèle économique est fragile. Que préconisez-vous afin de pérenniser cette activité et de mieux la défendre ? Un travail de pédagogie ne doit-il pas être mené ? Ne peut-on pas, par exemple, créer des liens entre ces abattoirs de proximité et les cantines scolaires, lieu privilégié de l'éducation au goût ?

**Mme Clotilde Valter.** Sur le terrain, que peuvent faire les élus locaux et les collectivités territoriales pour aider les abattoirs ?

**M. Michel Sordi.** Dans ma circonscription du Haut-Rhin, un abattoir de proximité rencontre des difficultés en raison de la concurrence allemande. Il faut toutefois reconnaître que, dans le secteur de l'abattage, contrairement à ce que j'ai entendu, les salaires allemands sont raisonnables, ce qui n'est pas le cas dans la filière maraîchère.

Les abattoirs ne parviennent pas à répondre à la très forte demande qui s'exprime durant l'Aïd el-Kebir qui, cette année, a lieu la semaine prochaine. Le préfet peut autoriser l'utilisation d'abattoirs mobiles, mais ces derniers sont parfois trop éloignés des lieux où réside la communauté musulmane. Pourrait-on introduire un peu plus de souplesse pour que les abattages puissent avoir lieu dans les quartiers tout en étant encadrés ?

Des agneaux importés de Grèce et abattus dans le Limousin peuvent-ils bénéficier de l'appellation « Agneau du Limousin » ? Le label « Viande du Limousin » peut-il être attribué à des veaux de lait nés en France, engraisés en Italie, puis abattus dans le Limousin ?

**Mme Marie-Lou Marcel.** Le plan abattoirs mis en place en 2010 a été élaboré autour de trois axes : la création des commissions interrégionales d'abattage, des aides avec le lancement d'appels à projets, et la création de l'Observatoire national des abattoirs (ONA) dont le président, M. Éric Barnay, se trouve parmi nous ce matin.

Monsieur Barnay, quel est le bilan de l'activité de l'ONA ? Il semble qu'une seule réunion ait eu lieu et qu'un seul groupe de travail ait été créé : pourquoi un tel retard ? Quelle aide avez-vous pu apporter au niveau régional ?

Les participants aux commissions interrégionales paraissent déçus par l'activité d'instances essentiellement masculines qui oublient le bien-être animal et donnent la priorité aux abattoirs industriels. Qu'en est-il à votre connaissance ?

Une étude menée par l'INRA sur les abattoirs mobiles permet de penser que ces structures pourraient répondre aux besoins des éleveurs ayant choisi de s'inscrire dans des circuits courts dans le cadre d'une démarche qualité. Un investissement pourrait être envisagé dans le cadre des coopératives d'utilisation du matériel agricole (CUMA). En Autriche, des expériences ont montré que des réseaux d'abattages à la ferme pouvaient être efficaces à moindre coût. Qu'en pensent nos invités ?

La méthanisation ne constitue-t-elle pas une solution pour diminuer les coûts de traitement des déchets ?

**Mme Annick Le Loch.** Aujourd'hui 8 000 emplois directs ou indirects sont menacés par la crise du secteur agroalimentaire breton. Une catastrophe économique et sociale se profile. Ce matin, j'ai une pensée toute particulière pour les salariés de Gad SAS, entreprise en redressement judiciaire depuis le mois de février, dont le sort se joue au tribunal de commerce de Rennes qui doit se prononcer sur le plan de continuation de la société. La fermeture de l'abattoir de Lampaul-Guimiliau mettra 850 personnes au chômage dans le Finistère Nord – le même drame risque de se produire à Saint-Nazaire. Alors que le site est bloqué, les salariés à bout de souffle se battent pour obtenir des primes de licenciement supérieures au minimum légal. Dans la région, les personnels d'autres sociétés en difficulté, comme Doux et Tilly-Sabco, spécialisés dans l'abattage de poulets, appellent à la grève générale car l'économie de plusieurs bassins de vie risque de s'écrouler.

La baisse de la production constitue l'une des causes de la crise, mais les importations de porcs allemands, ou même français, abattus en Allemagne ne jouent-elles pas un rôle dans cette affaire ? Comment expliquer de tels achats par l'industrie agroalimentaire française de la transformation ?

**M. Hervé Pellois.** Selon une étude récente de l'Institut du porc, la France est particulièrement mal placée par rapport à ses principaux concurrents européens en termes de compétitivité. Elle reçoit la note de 0,3 sur 1 alors que les Allemands, les Espagnols et les Hollandais obtiennent 0,5, et les Danois 0,8. Si la France et les Pays-Bas font la course en tête pour les coûts de production, notre pays est bon dernier dans le secteur de l'abattage et de la transformation avec une note de 0,05 !

Pour l'abattage du porc, la question de l'investissement est essentielle, mais il faut aussi que la filière s'organise et que les outils soient regroupés, notamment en Bretagne. En France on compte dix abattoirs pour huit opérateurs, alors que Danish Crown est quasiment opérateur unique au Danemark, à l'instar de Vion en Hollande ou de Tönnies Fleisch en

Allemagne. La concentration favorise évidemment la rentabilité des investissements et les gains de compétitivité.

**Mme Marie-Hélène Fabre.** Une forte pression s'exerce sur les abattoirs temporaires au moment des fêtes de l'Aïd alors que les structures permanentes semblent ne pas tourner à plein. Qu'en est-il à votre connaissance ? Quelles dispositions complémentaires faudrait-il prendre ?

**M. Franck Gilard.** En règle générale, les abattoirs publics sont-ils compétitifs ? Sont-ils subventionnés, et à quelle hauteur ?

**M. Frédéric Roig.** Il faut rappeler aux consommateurs éprouvés par la crise de la viande de cheval que la France est l'un des pays les mieux armés en matière de sécurité alimentaire. Nous ne jouons probablement pas assez la carte de la communication pour mettre en valeur les abattoirs de proximité et leur savoir-faire. Les circuits courts et la vente directe sont des pratiques dont les industriels devraient sans doute s'inspirer pour améliorer l'image de la viande française et rééquilibrer la balance commerciale du secteur. Pour avancer, il faut mettre tous les acteurs de la filière, de l'élevage à la distribution, autour de la table.

**M. Dominique Potier.** Le plan abattoirs de 2010 semble ne pas avoir eu les effets escomptés. Il est sans doute temps d'adopter un schéma directeur qui établirait un maillage pertinent afin de permettre aux structures concernées d'atteindre des tailles optimales. Plusieurs solutions de financement peuvent être envisagées. Il serait par exemple possible de s'inspirer du modèle mis en place pour l'équarrissage : les efforts ont été mutualisés grâce à une taxe parafiscale afin d'assurer la couverture du territoire. Les aides à la compétitivité injectées dans l'économie pourraient aussi être ciblées vers les abattoirs lors des prochaines révisions.

**Mme Isabelle Le Callennec.** M. Dominique Langlois considère que certaines mesures franco-françaises en matière de sécurité alimentaire sont de nature à porter atteinte à la compétitivité des abattoirs français et à freiner nos exportations. Qu'en est-il de l'évolution du cadre européen ?

Selon vous, le Gouvernement en fait-il assez auprès de nos partenaires européens pour harmoniser les pratiques et les coûts salariaux afin d'éviter les distorsions de concurrence ?

L'écotaxe s'appliquera au 1<sup>er</sup> janvier 2014. Elle absorbera les trois quarts de ce que les entreprises ont obtenu grâce au CICE. Autrement dit, on reprend d'une main ce qui a été donné de l'autre ! Les entreprises se mobilisent et les députés bretons présents dans cette salle connaissent l'importance de l'enjeu. Nos invités ont-ils l'espoir de faire reculer le Gouvernement ?

**M. le président François Brottes.** Je vous rappelle, madame Le Callennec, que l'écotaxe a été voté par l'actuelle opposition à l'époque où elle était au pouvoir ! Et il n'était même pas question de CICE ! (*Sourires.*)

**M. Éric Barnay.** L'ONA n'est pas une instance décisionnelle. Un premier groupe de travail s'est mis en place concernant les surcapacités d'abattage. Nous attendons actuellement que les cinq interrégions fassent remonter des pistes de réflexion. L'élevage semble être au cœur des préoccupations car les approvisionnements conditionnent l'activité des abattoirs. La gouvernance des outils fera également probablement partie des sujets abordés.



La question de l'abattage rituel revient. Sur ce sujet, je crois qu'il ne faut pas oublier d'où nous venons : il y a peu de temps, on tuait le cochon dans la plupart de nos familles. Les structures en surcapacité pourront peut-être absorber une partie de la demande particulièrement forte au moment de l'Aïd. Encore faut-il qu'elles disposent d'un agrément ! Les sacrificateurs doivent être titulaires d'un certificat, mais tout le personnel impliqué dans le circuit de l'abattage est également concerné, quelle que soit la tâche qui lui incombe. Or les organismes de formation sont complets depuis des mois. La Fédération nationale des exploitants d'abattoirs prestataires de service (FNEAP) que je préside n'est pas favorable aux abattoirs ambulants dont l'encadrement sera très difficile. Comment pourraient-ils respecter l'ensemble des réglementations sanitaires ou sociales que les structures permanentes ont déjà du mal à suivre ?

**M. Patrick Dehaumont.** Nous analysons ce qui se fait ailleurs en matière d'outils ambulants. Il faut toutefois rester très prudents : il ne doit pas y avoir de retour en arrière en matière sanitaire.

Le dispositif d'abattage rituel a été rénové il y a un an. Des outils temporaires sont agréés à l'occasion de l'Aïd. Un arrêté ministériel est en cours de publication au *Journal officiel* établissant la liste de cinquante-cinq abattoirs temporaires. Un effort de formation des sacrificateurs habilités est consenti, mais il est vrai que les centres de formation sont encombrés.

Madame Le Callennec, les mesures franco-françaises peuvent avoir du bon ! Lors de la crise de la vache folle, la France a pris seule des mesures qui ont finalement été adoptées ultérieurement par l'Union européenne. Sur la base d'analyses scientifiques – le travail de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) nous est d'une aide précieuse –, nous devons prendre des initiatives pour mieux protéger le consommateur sans attendre une harmonisation européenne parfois trop longue.

Cependant, il faut aussi que nous puissions abandonner une règle quand elle n'est plus pertinente et que l'absence de risques sanitaires est démontrée. La France n'applique plus la mesure relative aux matières à risque spécifié pour les ovins, citée par M. Dominique Langlois : elle a rejoint le droit commun communautaire. Notre pays maintient en revanche dans les abattoirs certains tests relatifs à l'ESB qui ne s'appliquent plus que dans quelques pays européens et n'ont désormais qu'un intérêt épidémiologique. Un choix politique devrait nous permettre de nous affranchir d'un dispositif qui nous coûte 10 millions d'euros par an !

Nous ne devons pas nous abstenir de prendre des mesures spécifiques qu'il faut néanmoins pouvoir réévaluer en permanence. Si nous sommes attentifs aux distorsions de concurrence, contre-productives en termes économiques, la sécurité sanitaire doit primer.

**M. Paul Rouche.** La filière d'abattage porcin est particulièrement standardisée ; elle peut produire des volumes considérables. Le premier opérateur du Danemark abat vingt millions de porcs par an, celui des Pays-Bas, quinze millions de têtes, et son concurrent allemand, dix-sept millions, alors que seulement cinq millions de porcs sortent des abattoirs du premier opérateur français. Une restructuration semble nécessaire pour bénéficier d'un outil leader qui défendra les prix face aux industriels de la transformation et de la distribution, et pour renforcer notre position à l'exportation. Sachez qu'en Chine, les oreilles de porc coûtent plus cher que du jambon en France mais il faut trier des volumes importants pour pouvoir les vendre.

Je rappelle que l'abattage est un secteur à très faible marge. Lorsqu'il est possible d'en dégager, ce qui n'est pas le cas actuellement, elles se situent autour de 1 %. En la matière, la filière est bonne dernière dans le secteur de l'agroalimentaire.

**M. Philippe Dumas.** J'imagine mal que l'on rende obligatoire l'étiquetage relatif au mode d'abattage, rituel ou non, alors qu'il n'est pas fait mention de l'origine des viandes dans les produits transformés. Une telle disposition constituerait de plus une évidente distorsion de concurrence d'autant que les produits importés ne seraient pas soumis à cette obligation.

Vous vous interrogez sur l'accompagnement dont peuvent bénéficier les abattoirs de la part des collectivités locales. Les solutions existent et des projets peuvent être portés en commun, par exemple par l'intermédiaire de sociétés d'économies mixtes, ou grâce aux investissements nécessaires à la modernisation. Aujourd'hui, dans la filière porcine, contrairement à l'Allemagne, la France n'investit plus ni dans l'élevage ni dans l'abattage. C'est assez inquiétant pour l'avenir car, de ce fait, la rentabilité du secteur n'augmentera pas, et l'écart se creusera avec nos concurrents. Les collectivités peuvent aussi s'impliquer avec les industriels dans la gestion et la valorisation des déchets.

Il ne faut pas opposer les circuits courts et l'activité industrielle qui valorise la plus grosse part de la production agricole. Les premiers ont leur place, mais il ne faut pas rêver qu'ils deviennent autre chose que ce qu'ils sont.

**M. le président François Brottes.** La valorisation du produit dans la filière porcine peut-elle résoudre le problème d'une concurrence exacerbée ? Devons-nous tous produire du porc noir de Bigorre ?

**M. Philippe Dumas.** Autant le marché du bovin a pu être segmenté par races, par labels, par origines géographiques, autant l'entreprise est difficile pour le porc. Rien ne ressemble plus à un cochon qu'un autre cochon ! Il nous appartient de travailler pour que le porc français soit identifié sachant que 75 % de cette viande est transformée pour la salaison et la charcuterie.

**M. Dominique Langlois.** Madame Le Callennec, nous nous battons sur l'écotaxe car la filière n'a pas les moyens de subir un tel prélèvement. L'espoir est donc là, même si le combat est difficile. J'ai personnellement écrit au Président de la République et au Premier ministre sur le sujet.

Je partage l'analyse que fait M. Patrick Dehaumont des « mesures franco-françaises » à une nuance près : il est parfois très long de convaincre nos autorités de mettre fin à une mesure nationale. (*Sourires.*)

Madame Massat, le rapport de l'Observatoire des prix et des marges, présenté en novembre 2012 par M. Philippe Chalmin, fait un point complet et fiable sur l'économie des abattoirs. Vous y trouverez toutes les données statistiques qui vous intéressent.

En ce qui concerne la situation en Bretagne, j'ai rencontré hier la directrice de cabinet de M. Guillaume Garot, ministre délégué chargé de l'agroalimentaire. L'interprofession a décidé de mettre en place avec le préfet de région, la direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi (DIRECCTE), et Pôle emploi une plateforme pour que les personnels formés des entreprises bretonnes menacées de fermeture retrouvent localement un emploi dans le secteur.

La Banque publique d'investissement (BPI) a mis en place un fléchage vers l'agroalimentaire. Les parlementaires ont un rôle à jouer car des lignes de crédits pourraient être ouvertes en urgence pour financer les investissements nécessaires au maintien des capacités d'abattage.

Nous attendons des élus qu'ils soient nos relais sur le terrain auprès des producteurs. Ces derniers doivent tenir le coup car nous sortirons de la crise. Il faudra qu'ils soient au rendez-vous dans deux ans pour faire face à des demandes que l'on commence à voir émerger. Il faut également que des dispositifs locaux accompagnent les outils en difficulté.

Monsieur Sordi, un agneau importé de Grèce ne devient pas « Agneau du Limousin » parce qu'il est abattu dans cette région. De même, le veau de lait né et abattu dans le Limousin mais engraisé en Italie n'obtient pas le label « Viande du Limousin ».

**M. Dino Ciniéri.** Qu'en est-il du CICE pour les coopératives et des emplois dans le secteur ?

**M. Philippe Dumas.** Les coopératives doivent avoir accès au CICE. Le secteur de l'abattage et de la transformation est une industrie de main-d'œuvre qui forme des salariés. Il faut donc conforter ces activités et orienter des jeunes vers ces métiers.

**M. le président François Brottes.** La question des coopératives est liée à celle de la fiscalité. Nous pourrions traiter du sujet dans le projet de loi d'avenir de l'agriculture. Je remercie tous nos invités d'avoir participé à cette table ronde.

\*

\* \*

### **Informations relatives à la Commission**

La commission a procédé à la nomination de deux rapporteurs :

- M. Fabrice Verdier, rapporteur projet de loi relatif à l'artisanat, au commerce et aux très petites entreprises (n° 1338) ;
- Mme Clotilde Valter, rapporteure de la proposition de loi, adoptée par le Sénat, relative aux missions de l'Établissement national des produits agricoles et de la pêche maritime (n° 1416).



## Membres présents ou excusés

### Commission des affaires économiques

Réunion du mercredi 9 octobre 2013 à 9 h 45

*Présents.* - M. Damien Abad, Mme Brigitte Allain, M. Frédéric Barbier, Mme Delphine Batho, Mme Marie-Noëlle Battistel, M. Thierry Benoit, M. Yves Blein, Mme Michèle Bonneton, M. François Brottes, M. André Chassaigne, M. Dino Ciniéri, Mme Fanny Dombre Coste, Mme Jeanine Dubié, Mme Corinne Erhel, Mme Marie-Hélène Fabre, M. Daniel Fasquelle, M. Christian Franqueville, M. Franck Gilard, M. Georges Ginesta, M. Joël Giraud, M. Daniel Goldberg, M. Jean Grellier, M. Philippe Kemel, M. Jean-Luc Laurent, M. Thierry Lazaro, Mme Annick Le Loch, M. Philippe Le Ray, Mme Audrey Linkenheld, Mme Jacqueline Maquet, M. Alain Marc, Mme Marie-Lou Marcel, M. Philippe Armand Martin, Mme Frédérique Massat, M. Kléber Mesquida, M. Yannick Moreau, M. Germinal Peiro, M. Hervé Pellois, M. Dominique Potier, M. François Pupponi, M. Frédéric Roig, Mme Béatrice Santais, M. François Sauvadet, M. Michel Sordi, M. Éric Straumann, M. Lionel Tardy, M. Jean-Marie Tetart, Mme Catherine Troallic, Mme Clotilde Valter, M. Fabrice Verdier

*Excusés.* - M. Bruno Nestor Azerot, Mme Ericka Bareigts, M. Jean-Claude Bouchet, Mme Pascale Got, Mme Anne Grommerch, M. Razzy Hammadi, M. Antoine Herth, Mme Laure de La Raudière, M. Serge Letchimy, M. Jean-Claude Mathis, Mme Josette Pons, M. Bernard Reynès, M. Franck Reynier, M. Jean-Charles Taugourdeau, M. Jean-Paul Tuaiva, Mme Catherine Vautrin

*Assistaient également à la réunion.* - M. Mathieu Hanotin, Mme Isabelle Le Callennec, M. François Vannson