



COLLÈGE des
PRODUCTEURS

Journée débouchés Biowallonie – Atelier viande

10 mars 2022

Actualisation de la cartographie des abattoirs wallons

Contexte

- Maillon indispensable pour les filières viandes
- Secteur qui évolue rapidement: besoin de refaire un état des lieux des conditions d'accès aux différents outils d'abattage et des difficultés des acteurs
- Autres études menées sur le secteur de l'abattage
 - Etudes sur la faisabilité de l'abattage à la ferme (NetP et ULiège)
 - Etudes SOGEPA sur les volets économiques
 - Etudes UNAB Biowallonie sur les acteurs de la viande bovine en bio

Actualisation de la cartographie des abattoirs wallons

Contexte

- Enquête menée cet été par une étudiante de Gembloux Agro Bio-Tech avec le Collège
- Toutes filières viandes excepté gibiers
 - Bovins
 - Ovins / Caprins
 - Porcins
 - Volailles

Actualisation de la cartographie des abattoirs wallons

Contexte

- Recensement des abattoirs: 26 acteurs assez différents (32 en 2016) + projets à l'étude
 - Bovins: 10 abattoirs (tous bio) + 5 boucheries abattoirs.
 - Ovins / Caprins: 6 abattoirs (tous bio) + 3 boucheries abattoirs.
 - Porcins: 6 abattoirs (mais PQA et Lovenfosse n'abattent pas pour tiers) + 5 boucheries abattoirs => que 3 abattoirs bio qui font de la prestation pour tiers.
 - Volailles : 7 abattoirs dont 2 abattoirs à la ferme. 2 abattoirs bio: Plukon et Ardenne Volailles
 - Plus que 4 abattoirs entièrement publics (Ath, Aubel, Gedinne et Virton)

Actualisation de la cartographie des abattoirs wallons

Méthodo

- Entretiens avec les acteurs : 14 abattoirs ont répondu – tous Bio
 - Bovins : 9 – Bio : autour de 5 %
 - Ovins / Caprins : 6 – Bio : entre 0 et 58 %
 - Porcins : 4 – Bio : entre 2 et 10 %
 - Volailles : 3 – Bio : entre 5 et 20 %

Actualisation de la cartographie des abattoirs wallons

Méthodo : informations demandées

- Jours et heures d'abattages, modalités d'accès
- Liens possibles avec chevilleurs, boucheries
- Volume minimal pour accès abattoir et atelier de découpe
- Prix par animal
- Espèces et types d'animaux acceptés (pour les bovins : races rustiques et veaux ? pour les porcins : truies et males entiers ? pour les caprins : réformes et chevreaux ?)
- Certifications disponibles (bio, Halal, autres)

Actualisation de la cartographie des abattoirs wallons

Méthodo : informations demandées

- Durée possible de stockage / maturation en frigo
- Accès pour particuliers possible ? règles particulières ?
- Quelles possibilités de transport ?
- Personne(s) de contact pour éleveurs

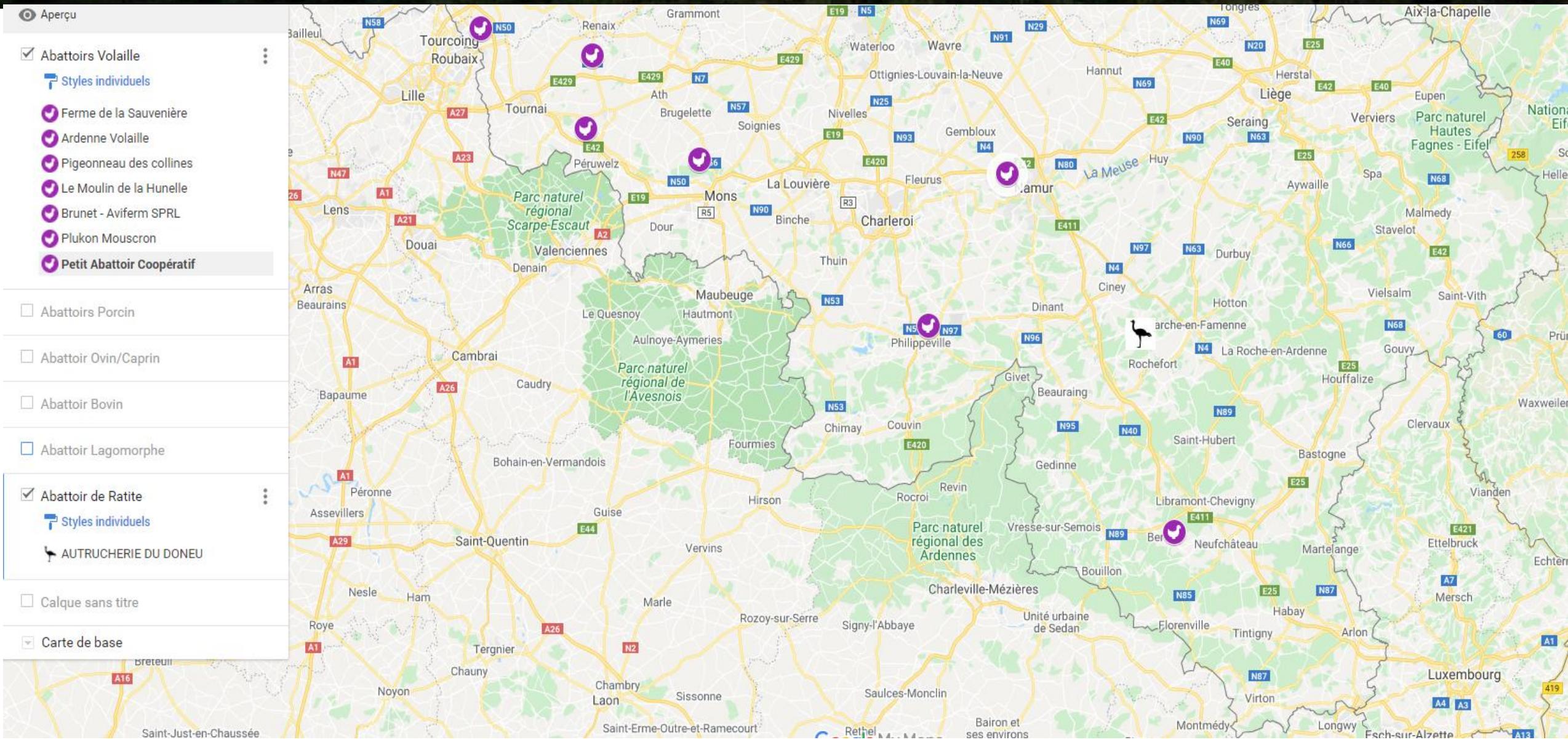
- Pour les abattoirs avec un atelier de découpe : quels services de découpe ? Formats et conditionnements, types d'emballages, possibilité de portionnage ? Quelles solutions logistiques ? Quelles capacités de stockage ?

Actualisation de la cartographie des abattoirs wallons

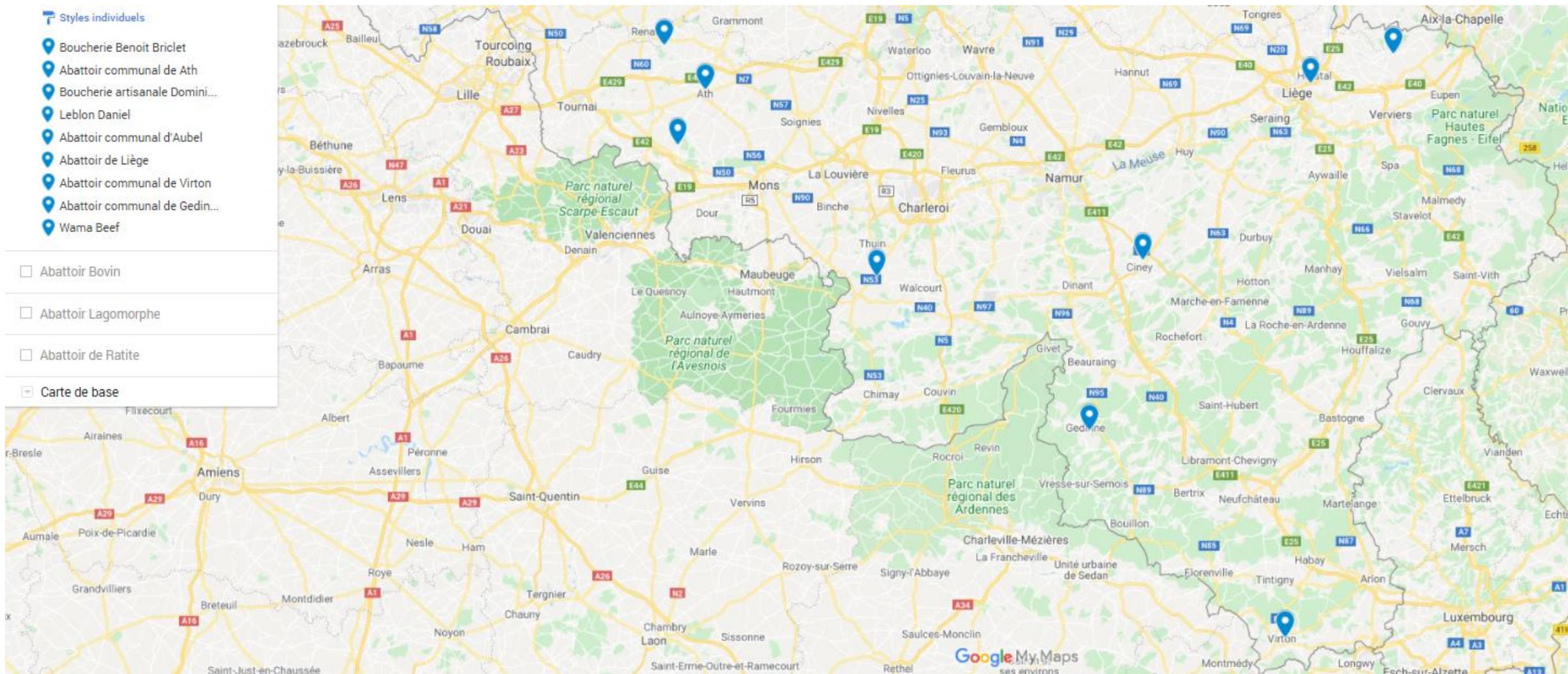
Résultats

- 1) Cartographie actualisée
- 2) Conditions d'accès aux outils ayant répondu à l'enquête
- 3) Difficultés exprimées par les abattoirs

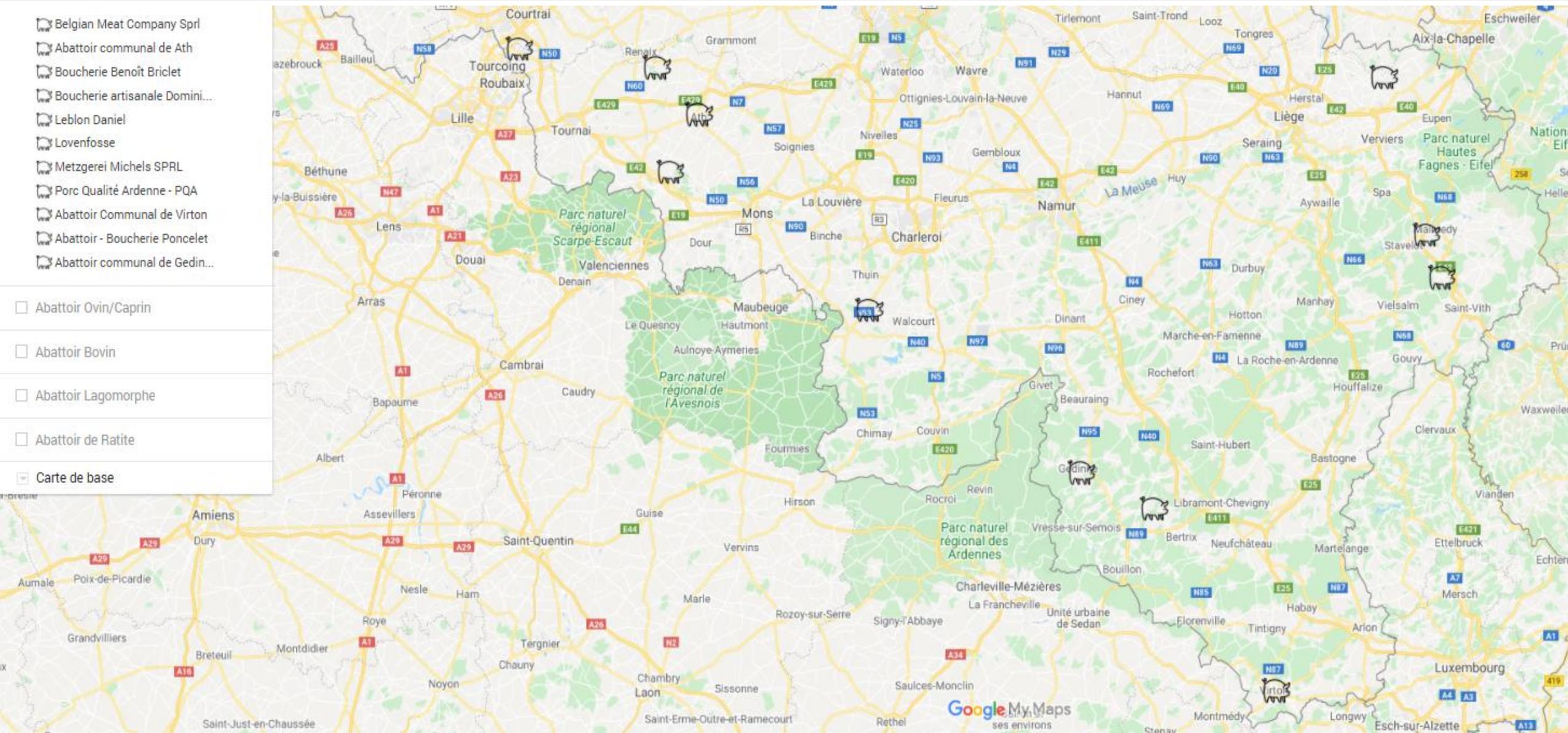
Actualisation de la cartographie des abattoirs wallons



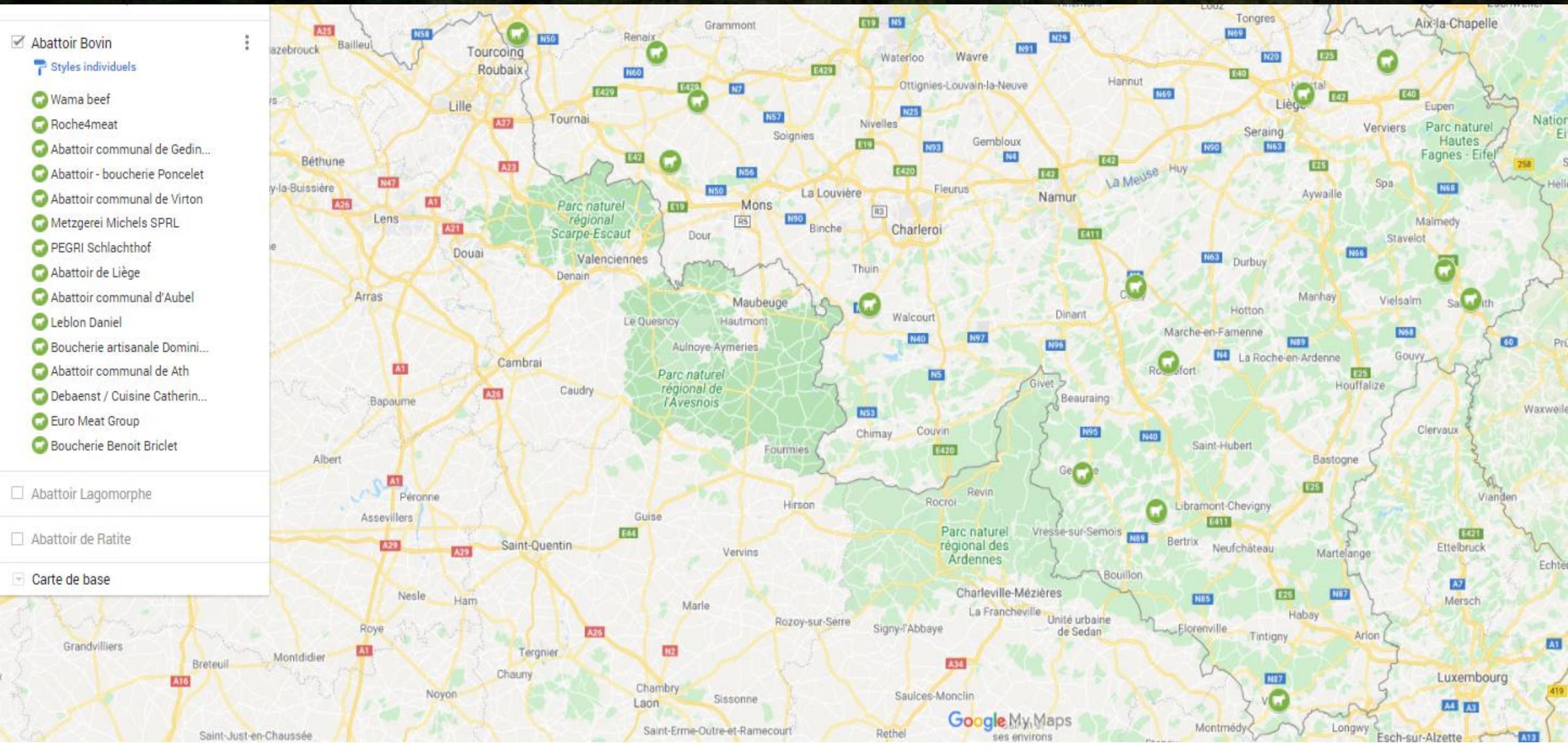
Actualisation de la cartographie des abattoirs wallons



Actualisation de la cartographie des abattoirs wallons



Actualisation de la cartographie des abattoirs wallons



Actualisation de la cartographie des abattoirs wallons

Résultats - Difficultés exprimées

- Valorisation des co-produits
 - Petits abattoirs: pas les volumes critiques + difficulté de gestion séparée des différentes catégories => peu / pas de valorisation
 - Peaux de moutons pas valorisées + coût d'enlèvement élevé => coût d'abattage élevé
 - Consommation énergétique et d'eau
 - Groupes frigo et chaleur
 - Eau: consommation (nettoyage) et traitement eaux usées
 - Capacité de stockage
 - Manque de places dans les frigos dans certains abattoirs publics (notamment pour les ovins caprins et porcs). Certains abattoirs doivent refuser / décaler des abattages
- => Investissements pour réduire les coûts ou augmenter les capacités d'abattage réalisés, en cours, ou à l'étude (mais budget font parfois défaut)

Actualisation de la cartographie des abattoirs wallons

Résultats - Difficultés exprimées

- Projet d'installation mal vu : exemple d'Ardenne Volaille à Libramont
- Rentabilité difficile sans
 - Bonne valorisation des co-produits
 - Activité de découpe
 - Activité commerciale de vente
 - Soutien public pour les abattoirs communaux
- Relation avec l'AFSCA pas toujours facile
- Trouver et garder de la main d'œuvre motivée et qualifiée: de plus en plus problématique

Actualisation de la cartographie des abattoirs wallons

Résultats – Accessibilité des outils aux éleveurs bio

- Bovins: 10 outils qui font de l'abattage pour tiers (au – 1 bovin) globalement bien répartis. Tous les abattoirs sont bio.
- Ovins / caprins : abattoirs présents en ovins / caprins mais pas spécialisés pour ces espèces => coûts importants.
- Monogastriques : moins d'acteurs et plus spécialisés vers un certain marché. Certains acteurs ne font pas de prestation pour tiers => distances plus importantes.
- Un ou des ateliers de découpe privés sont en général présents à proximité (parfois via une entreprise sœur ou au sein de la même entreprise).
- Prix d'abattage => une prime de quelques € est souvent demandée pour le bio,
 - Bovins : 135 à 218 € (or abattage d'urgence) pour les bovins de + d'1 an. Veaux => à partir de 85 €.
 - Porcins : entre 25 et 109 €
 - Ovins / caprins : entre 15 et 39 €

Actualisation de la cartographie des abattoirs wallons

Conclusions

- Le nombre d'outils a diminué ces dernières années. Les solutions d'abattages en filière porcines et volailles sont peu nombreuses et les outils existants ne répondent souvent qu'à une demande d'abattage spécifique (espèce de volailles, outils n'abattant que pour la filière en question, boucherie abattoir, etc.)
=> le développement de ces filières pourrait être freiné par un manque de solutions d'abattage adaptées.
- La situation est plus favorable en bovins et dans une moindre mesure en ovins caprins (pas de chaîne spécifique aux ovins caprins => coûts élevés).
- Il ne reste que 4 outils entièrement publics,
- Le circuit court et certaines filières engendrent des demandes spécifiques d'abattage,
- Des projets pour de nouveaux outils ou pour moderniser des outils sont sur la table,
- **La rentabilité de l'abattage est faible mais le soutien de ce secteur est essentiel pour les filières viandeuses !**

Actualisation de la cartographie des abattoirs wallons

Suites

- Un rapport de l'enquête avec une actualisation de la cartographie va être publié pour mettre à disposition les informations collectées.
- La cartographie va être rendue accessible.
- Les résultats ont été présentés à différents partenaires et une note d'orientation va être préparée pour reprendre des pistes d'action identifiées.



COLLÈGE des
PRODUCTEURS

Merci pour votre participation
Quentin Legrand – chargé de mission viande bovine
Quentin.legrand@collegedesproducteurs.be