

Sarrebourg : la rédaction a pu découvrir l'envers du décor d'un abattoir



Il faut le dire, l'abattoir n'est pas populaire pourtant la consommation de viande reste importante en France. La moyenne, en 2020, était de 84,5 kg par habitant. Mais avant de retrouver la viande dans notre assiette, il faut que l'animal passe par la case abattoir. Un lieu souvent décrié par les associations animales et faisant parfois la Une de l'actualité suite à des faits de maltraitances.

A l'occasion de la 7ème édition des "Rencontres Made In Viande" qui a commencé ce mercredi et qui se termine le 18 mai, l'abattoir de Sarrebourg a ouvert ses portes aux journalistes, en toute transparence, pour montrer leur travail.

Un site très surveillé pour le bien-être de l'animal

L'abattoir de Sarrebourg existe depuis 1974 et compte 41 salariés. Depuis le 1er janvier 1993, il est géré par la Société de l'Abattoir du Pays de Sarrebourg qui est présidée par Gilles Becker.

Son N°1 - Sarrebourg : la rédaction a pu découvrir l'envers du décor d'un abattoir

Audio: <https://www.radiomelodie.com/a/16800-sarrebourg-la-redaction-a-pu-decouvrir-lenvers-du-decor-dun-abattoir->



L'abattoir est détenu à 97%, enfin les parts sociales, sont détenues par le monde agricole et donc les paysans. Nous avons tout intérêt à conserver cet abattoir qui est, aujourd'hui, un abattoir de taille moyenne, 7000 tonnes par an, et auquel on garantit l'accès à tous nos exploitants agricoles, mais également à des grossistes, à des entreprises un peu plus importantes.



Les attentes sociales ont évolué, et la population est de plus en plus sensible au bien-être animal, jusqu'à l'abattoir. Le premier argument du SAPS, c'est la volonté de l'agriculteur de proposer de la viande de qualité. Dans le cas contraire, en cas de mauvais traitement de la bête, les conséquences seraient préjudiciables pour l'éleveur comme pour l'abattoir.

Son N°2 - Sarrebourg : la rédaction a pu découvrir l'envers du décor d'un abattoir

Audio: <https://www.radiomelodie.com/a/16800-sarrebourg-la-redaction-a-pu-decouvrir-lenvers-du-decor-dun-abattoir->

Les animaux bien traités, vont donner le meilleur de leur viande. Dès qu'un animal est stressé, on va avoir une viande qui va être un petit peu différente, chimiquement plus acide, elle va se cuire moins bien, elle va moins bien se comporter, et gustativement également.

De manière générale, l'animal reste très peu de temps sur le site avant d'être abattu. En 72h, la bête aura suivi les 5 à 6 étapes du processus entre la réception et la livraison. De nouvelles normes ont donc été instaurées lors de l'arrivée de l'animal en cas d'attente.

Son N°3 - Sarrebourg : la rédaction a pu découvrir l'envers du décor d'un abattoir

Audio: <https://www.radiomelodie.com/a/16800-sarrebourg-la-redaction-a-pu-decouvrir-lenvers-du-decor-dun-abattoir->

Nous avons fait des nouveaux locaux pour accueillir les animaux, sur de la paille pour augmenter le confort, ils ont accès à l'eau et à de la nourriture en attendant. Et puis les bouviers, ceux qui interviennent sur la manipulation des animaux vivants, jusqu'à la chaîne d'abattage, ont suivi une formation particulièrement poussée, et sont aujourd'hui capables d'analyser le comportement des animaux s'ils se sentent bien ou pas bien.

Les bouviers ont aussi la capacité de stopper tout l'abattoir en cas de problème. Pour augmenter la sécurité, des caméras de vidéosurveillance ont été installées.

Son N°4 - Sarrebourg : la rédaction a pu découvrir l'envers du décor d'un abattoir

Audio: <https://www.radiomelodie.com/a/16800-sarrebourg-la-redaction-a-pu-decouvrir-lenvers-du-decor-dun-abattoir->

Nous avons également mis en place depuis maintenant 3 ans, 17 caméras. L'ensemble du site est filmé et toutes les opérations sont filmées, ce qui nous permet aussi d'avoir un contrôle par rapport à des accusations, qui permet ensuite d'avoir un côté pédagogique en revoyant les images avec nos intervenants sur la chaîne.

L'abattoir ne peut pas fonctionner, sans la présence d'un vétérinaire.

Son N°5 - Sarrebourg : la rédaction a pu découvrir l'envers du décor d'un abattoir

Audio: <https://www.radiomelodie.com/a/16800-sarrebourg-la-redaction-a-pu-decouvrir-lenvers-du-decor-dun-abattoir->

Nous avons l'obligation d'héberger les services vétérinaire dans l'abattoir, donc ils sont au nombre de 5, avec en permanence un docteur vétérinaire, et ensuite des techniciens sanitaires qui surveillent toutes les phases depuis le déchargement de l'animal jusqu'à l'abattage et à la découpe. Ils sont aujourd'hui les garants de l'ensemble des opérations qui sont faites à l'abattoir.



La consommation de viande doit être raisonnée

La production massive de viande a un impact écologique. Selon WWF, entre 25 et 30% de notre empreinte carbone est liée à notre alimentation, avec une forte contribution du secteur de l'élevage. En diminuant sa consommation de viande tout en prenant de la qualité est une solution pour lutter contre ce phénomène, d'autant que la situation dans le monde l'élevage est de plus en plus compliquée. **Xavier Lerond est le président de l'interprofession bétail et viande pour le Grand-Est.**

Son N°6 - Sarrebourg : la rédaction a pu découvrir l'envers du décor d'un abattoir

Audio: <https://www.radiomelodie.com/a/16800-sarrebourg-la-redaction-a-pu-decouvrir-lenvers-du-decor-dun-abattoir->

On diminue en nombre d'éleveurs, le cheptel diminue de 1.5% par an dans tous les départements depuis 5 ans à cause de 3 années de sécheresse et des cours qui n'étaient pas forcément à la hauteur de la rémunération.

La filière n'a pas dit son dernier mot et tend à s'adapter au nouvel environnement auquel elle est confrontée. D'autant plus que les prairies sont des pièges à carbone.

Son N°7 - Sarrebourg : la rédaction a pu découvrir l'envers du décor d'un abattoir

Audio: <https://www.radiomelodie.com/a/16800-sarrebourg-la-redaction-a-pu-decouvrir-lenvers-du-decor-dun-abattoir->

Les axes de progrès ? C'est de monter en gamme sur la qualité du produit, donc depuis 2020 maintenant, les éleveurs travaillent de plus en plus de labels, et respectent des normes comme le bien-être animal. Sur la partie abattage, c'est sur le RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises), donc montrer que les outils d'abattage respectent aussi l'environnement en produisant du froid, plus forcément avec du gaz mais avec d'autres procédés pour montrer que l'environnement et le climat sont pris en compte dans tous les maillons de la filière.



Ces portes ouvertes sont aussi le moyen d'évoquer le flexitarisme et le besoin urgent de renouveler les générations. 50% des éleveurs ont plus de 55 ans et le secteur de la boucherie a dû mal à recruter. Il faut donc pouvoir donner envie aux jeunes de travailler dans ces domaines.

Son N°8 - Sarrebourg : la rédaction a pu découvrir l'envers du décor d'un abattoir

Audio: <https://www.radiomelodie.com/a/16800-sarrebourg-la-redaction-a-pu-decouvrir-lenvers-du-decor-dun-abattoir->

Les jeunes, ils veulent vivre aussi comme leurs concitoyens, leurs frères et soeurs, avoir des week-ends... L'élevage c'est quand même le côté le plus pénible en astreinte. C'est du temps, beaucoup de temps de surveillance. Pour attirer plus, il faut que ça rémunère un peu mieux. On essaye de contractualiser le plus possible, c'est-à-dire quand on met en production un bovin, on essaye de savoir à quel prix il sera au final.

Cet ensemble peut donner satisfaction aux producteurs tout comme à la clientèle. Pour en savoir plus, 80 portes ouvertes sont proposées dans le Grand-Est jusqu'au 18 mai. La liste complète est à retrouver sur [ce site internet](#). En Moselle, rendez-vous notamment à Insming, Abreschviller ou encore Postroff.